

FILETES RELLENOS

Ingredientes:

- 4 filetes de ternera bien estirados • 4 lonchas de jamón curado • 4 lonchas de queso graso • 2 cuch. de piñones • 30 g de queso rallado • pimienta • aceite de oliva • ¼ litro de vino blanco • 2 cuch. de tomate • sal • ½ kg de puré de patatas • perejil picado.

Elaboración:

Extiende y salpimenta los filetes y pon encima las lonchas de queso. Pica el jamón y mézclalo con la mitad de los piñones, el queso rallado y el perejil. Ponlo encima de los filetes, enróllalos y pínchalos con palillos o átalos con un cordel. Fríe la carne en aceite a fuego suave, 3 o 4 minutos, para que se hagan bien por dentro y no se quemen.

Una vez fritos, quita las cuerdas y reserva.

En la misma sartén, pero dejando un poco de aceite, añade el vino blanco, el tomate y el resto de los piñones. Deja cocer hasta que espese un poco la salsa.

Sirve los filetes en trozos, salsea y acompáñalos de puré de patatas, adornado con un chorro de aceite crudo.