

ROLLITOS DE CARNE Y QUESO A LA PIMIENTA VERDE

Ingredientes:

- 8 filetes pequeños de ternera
- 8 lonchas finas de queso tradicional español (tipo castellano)
- 2 vasos de nata
- 1 cuch. de pimienta verde
- pan rallado
- 2 vasos de caldo de carne
- sal y aceite. Para acompañar:
- patatas paja

Elaboración:

Aplasta los filetes y sálalos ligeramente. Pon una loncha de queso encima de cada filete, enróllalos y pínchalos con un palillo.

En un cazo, vierte el caldo y la nata con la pimienta, deja reducir unos 10 o 12 minutos y añade la sal. Mientras, pasa los rollitos por pan rallado y fríelos en abundante aceite caliente. Sácalos y salsea.

Sírvelos acompañados de patatas paja.