

Aleta rellena

Ingredientes:

Ternera o añojo
Orégano
Tomillo
Avecrem
Vino tinto
Puerros
Ajos
Zanahorias
Cebollas
Aceite oliva
Huevos
Aceitunas
Queso en lonchas
Jamón York (jamón cocido)
Romero poquito



Elaboración:

Se extiende la aleta en la meseta y se va rellenando primero con las lonchas de york, después el queso, las aceitunas y con los tres huevos hacemos una tortilla francesa y la cortamos en tiras.



Se coloca encima de la aleta y se enrolla todo lo prieto que se pueda y se brida. Yo normalmente lo hago en la olla pero este era tan sumamente grande que no me cabía en ninguna, así que me decidí a hacerlo en el horno. Le puse un chorreón de aceite, las verduras cortadas, las hierbas y parte del vino.



Después de 1 hora a 190° echándole de vez en cuando vino por encima.....¡Este es el resultado.

