



ingredientes

- ▶ 600 g de filetes de Ternera Gallega grandes (babilla, contra, tapa...)
- ▶ 8 lonchas de bacon
- ▶ sal, pimienta, aceite de oliva
- ▶ 50 g aceitunas verdes deshuesadas
- ▶ 20 g piñones tostados
- ▶ vinagre de jerez
- ▶ brotes de lechuga

para la escalivada:

- ▶ 1 cebolla grande pelada
- ▶ 1 pimiento rojo entero
- ▶ 1 berenjena partida en dos
- ▶ 1 pimiento verde entero
- ▶ 1 tomate mediano
- ▶ ½ cabeza de ajos
- ▶ aceite de oliva normal y virgen extra
- ▶ sal, pimienta negra

elaboración

Para la escalivada, disponer todas las verduras en una rustidera, embadurnar con aceite de oliva y salpimentar. Asar a 160 °C 50 minutos, hasta que estén tiernas y doradas por fuera. Enfriar a temperatura ambiente, pellar los pimientos, ajos y berenjena. Picar groseramente la carne de todas las verduras asadas, poner a punto de sal y mezclar con un chorrito de aceite virgen extra. Reservar.

Espalmar los filetes uno a uno (entre 2 plásticos o entre papel film) con la ayuda de un rodillo o martillo de carne hasta que queden finos. Salpimentar y disponer encima de cada uno 2 cucharadas de la escalivada a temperatura ambiente. Cerrar cada filete a modo de bolsita y darle la

vuelta con cuidado. Envolver cada “paquete” de filete y verduras con 1 o 2 tiras de bacon, según tamaño, y atar con hilo de bramante.

Disponer en una placa de asar y añadir un poco de aceite por encima. Asar a horno precalentado a 250 °C durante 5-6 minutos, según tamaño hasta que queden cocinados. Picar aceitunas verdes deshuesadas y añadir sobre ellas el jugo resultante de la placa de asado, un chorrito de vinagre de jerez y piñones tostados. Mezclar bien.

presentación

Servir inmediatamente los filetes rellenos, salseados con la vinagreta de aceituna verde y unos brotes de lechuga tierna.



tiempo aproximado: 1 hora 30 minutos