

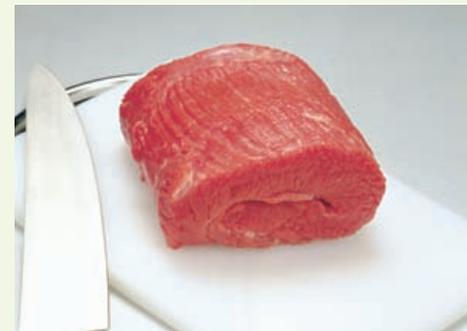
Vacío de Ternera Gallega relleno



Ingredientes

(4 personas):

- 1.000 g de vacío de Ternera Gallega.
- 5 huevos cocidos.
- 80 g de uvas pasas.
- 200 g de láminas de jamón, 100 g de aceitunas.
- 90 g de pimientos rojos asados.
- 2 dl de aceite.
- sal.
- pimienta negra en grano.



Preparación Extender el vacío de Ternera Gallega y colocar las láminas de jamón encima. Colocar los pimientos rojos extendidos, los huevos cocidos, las aceitunas y las uvas pasas. Hacer un rollo y enrollar con hilo de bridar. Rociar con el aceite e introducir en el horno a 140° C al principio durante 45 minutos y 180° C al final para dorar la carne durante aproximadamente 20 minutos.

Presentación Cortar en rodajas gruesas o finas y acompañar de una menestra de verduras o patatas asadas al horno. Aprovechar el jugo resultante para salsaear.

Tiempo aproximado:

1 h y 45 min.