

ROAS-BEEF EN COSTRA CON PATÉ

Ingredientes

Masa de hojaldre congelada
1,5 Kg de carne en un trozo
300 gr de paté
1 yema de huevo
150 gr de jamón cocido en lonchas
Unas hojas de col escaldadas
Mantequilla
Aceite
Sal
Pimienta

Elaboración

- Poner la carne en una fuente con un poco de mantequilla y aceite.
- Sazonar con sal y pimienta y asar en el horno, precalentado a 200º durante 15 minutos.
- Retirar del horno y dejar enfriar.
- Untar toda la carne con paté.
- Envolver, primero, con lonchas de jamón y después con las hojas de col.
- Estirar la masa de hojaldre formando un rectángulo fino.
- Envolver la carne con la masa.
- Cortar la masa sobrante y formar con ella una cinta, atar el roas-beef como si fuera un paquete.
- Pincelar con la yema de huevo ligeramente batida.
- Cocer en el horno, previamente calentado a 200º, durante unos 10/15 minutos.
- Retirar del horno, dejar reposar unos minutos y servir en una fuente.
- Alrededor disponer castañas hervidas y pasadas por mantequilla caliente.
- Cuanto mas fino sea el paté, mejor será el plato.