

ROLLITO DE TERNERA RELLENOS DE JAMÓN Y QUESO.

Ingredientes

*Dos filetes finos de ternera (350 gr)
8 lonchas finas de jamón york light
1 diente de ajo
Perejil picado
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
8 hojas de albahaca
Vino blanco seco
Caldo de ave
Queso bajo en grasa*

Elaboración

- Aplastar los filetes de ternera y poner el jamón.
- Pelar y picar el ajo y machacar en el mortero con una cucharada de aceite, que luego, salpimentaremos ligeramente.
- Poner esta pasta en medio de los rollos, enrollar y sujetar con unos palillos.
- Dorar los rollos en una sartén, añadir el vino y el caldo de ave.
- Dejar cocer unos instantes a fuego suave.
- Añadir una pizca de nata para espesar la salsa.
- Se puede preparar un poco de arroz integral de guarnición.