



Rollo de carne sencillo

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 50 minutos

Porciones: 6 personas

Versiones hay muchas pero básicamente esta es la receta «todo terreno». Se le pueden cambiar los ingredientes para sazonar, agregar o quitar, ponerle verduras picaditas, hacerlo en forma de rollo o ponerlo en molde cuadrado. La idea es condimentar muy bien la carne y distribuir los ingredientes de manera que quede uniforme el sabor.

Este rollo es como un «lienzo en blanco», se puede acompañar de pasta, arroz, alguna crema de verduras y cualquier tipo de ensalada.

Si quisieran agregarle tocino aquí les va un tip, no lo pongan picado en crudo y menos envolviendo a la carne. Si se hace de esta forma el tocino quedará aguado y no apetitoso al paladar. Pueden cortarlo en cuadritos y dorarlos y agregarlos a la carne ya dorados y escurridos y de esa forma le aporta sabor y queda completamente cocido.

Ingredientes:

- 1 Kilo de carne de res molida.
- 1 Huevo entero (grande).
- 1 Cucharada de salsa Inglesa.
- 1 Cucharada de salsa Maggi.
- 1 Cucharada de mostaza.
- 1/4 Cebolla rallada.
- 1/4 Taza de leche entera de vaca.
- 1 Rebanada de pan bimbo.
- 1 Cucharadita de sal.
- 1 Cucharadita de pimienta.
- Se pueden agregar verduras picaditas al gusto.

Procedimiento:

Remojar la rebanada de pan con 1/4 de taza de leche, a que la absorba toda. Rallar la cebolla con el



Rollo de carne sencillo

rallador.

Poner la carne en un recipiente hondo y agregar todos los ingredientes y amasar muy bien con las manos hasta que todo se integre perfectamente bien. Probar de sabor y rectificar sazón de ser necesario.

Acomodar en charola para galletas en forma de rollo, taparlo con aluminio y meter al horno a 180 C por espacio de 45 a 50 minutos.

Va a soltar jugo y se encogerá de las orillas, esto está bien para que no quede seco. Si se desea se puede destapar unos minutos para que dore de arriba.

¡BUEN PROVECHO!

