

# GASTRO RECETAS

SAN MARTIN



## ROLLITOS CRUJIENTES DE CARRILLERAS

### INGREDIENTES/ 6 PERSONAS

6 carrilleras de ternera  
2 cebollas  
2 zanahorias  
3 dl de vino Moscatel  
1/2 l de caldo de carne  
1 paquete de pasta para rollitos Primavera  
aceite de oliva  
Puré de zanahoria:  
500 g de zanahorias  
100 g de mantequilla  
nuez moscada  
sal

### ELABORACIÓN

1. Retirar la piel de las carrilleras, sazonarlas y dorarlas a fuego fuerte con aceite. Retirarlas.
  2. A ese aceite, añadir las cebollas y las zanahorias muy picadas, rehogarlo y dorarlo. Añadir el vino, raspar el fondo y reducirlo.
  3. Añadir las carrilleras y el caldo. Cocerlo 2 h aprox. a fuego suave. Trocear las carrilleras y reducir la salsa a un tercio.
  4. Hacer rollitos rellenos de la carne, sellarlos con huevo batido y freírlos en abundante aceite caliente.
- Puré de zanahoria:**  
5. Cocer las zanahorias peladas y trocearlas en abundante agua con sal. Triturarlo en máquina con cuchillas y mezclarlo con la mantequilla. Sazonarlo con nuez moscada y sal. Servir los rollitos sobre el puré.