

Receta de Rollos de Carne con Salsa de Mostaza

31 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para este último día del mes de Agosto, os dejo esta rica receta de **Rollos de Carne con Salsa de Mostaza**, espero que os guste y la preparéis en casa para vuestra familia que quedará encantada con este rico plato.

Ingredientes

- Filetes de ternera muy finitos (un Kg o más según comensales)
- Beicon (200grs)
- Sal y Pimienta
- Pepinillos
- Mostaza
- Cebollas (tres o cuatro)
- Zanahorias (dos o tres)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Tomates (dos)
- Harina
- Vino blanco (un vaso)
- Caldo de carne (300ml)

Modo de Preparación

1. Extender los filetes sobre la encimera, salpimentarlos y untarlos de mostaza
2. Cortar los pepinillos en láminas y extender seis u ocho trozos sobre los filetes
3. Cubrir los pepinillos con cebolla cortada en rodajitas muy finas
4. Poner dos lonchas de beicon encima y a lo largo del filete
5. Enrollar cada filete sobre si mismo y sujetar con un par de palillos para que no de abran
6. Pasar los rollos por harina y freír en una cacerola con aceite de oliva caliente un poco por ambos lados, reservarlos
7. En el mismo aceite freír a fuego lento la cebolla, las zanahorias y los ajos picados durante unos veinte minutos
8. Añadir los tomates troceados y el vino y dejar otros diez minutos al fuego y después batir la salsa con la batidora, ajustar la sal si fuera necesario
9. Introducir los rollos dentro de la salsa y echar caldo de carne hasta que queden casi cubiertos
10. Dejar cocer a fuego lento una hora aproximadamente, la mostaza saldrá de los rollos y se mezclará con la salsa

Rollos de Carne con Salsa de Mostaza

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Servir calientes y si queréis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!
