Carne rellena

La receta de carne de ternera rellena al horno es una forma divertida de sorprender a tus comensales. Con un relleno variado, esta deliciosa preparación se convierte en el plato perfecto para cualquier ocasión. Usa los ingredientes que tengas en tu cocina para crear un relleno único y delicioso. ¡Haz de tu cena un homenaje a tu creatividad culinaria con esta receta de carne de ternera rellena al horno!

Ingredientes para la carne rellena

- 2 kg de falda de ternera
- 1/2 pechuga de pollo
- 2 tomates
- 1/2 pimento morrón
- 1/2 cebolla
- 450 gr de espinacas
- 150 gr de champiñones
- 200 gr de beicon (tocineta)
- perejil
- sal y pimienta
- hilo de cocina

Preparación del enrollado de ternera

Lo primero preparamos las espinacas, las puedes preparar de tres formas distintas:

- Escaldadas: las sumerges por un minuto en agua hirviendo, las escurres y listo.
- Al microondas: si compraste las espinacas que vienen en bolsa, la abres unos agujero a la bolsa y al microondas

por un minuto, si las compraste el pedo la metes en un recipiente apto para el micro con tapa, mismo tiempo.

- O salteadas: en una sarten añade una cucharada de aceite un diente de ajo finamente cortado, añade las espinacas y salte un par de minutos.

Si eres diestr@ con el cuchillo abre la pieza de carne como un libro, si no es el caso no importa, pídeselo a la persona que te vende la carne, te lo prepara en un momento.

Aliña la pieza de carne de ternera con sal y pimienta el gusto, extiende las espinacas que preparaste anteriormente a tu gusto.

Colocamos las espinacas

Coloca los champiñones fileteado o cortados al medio, como prefieras. Decora con tiras de pimiento, las rodajas de tomate y la cebolla.

Con las tiras de pimiento tomate y cebolla
Coloca la lonchas de beicon y los filetes bien finos de pechuga de pollo. Sazona nuevamente con sal y pimienta el gusto.

Agrega el perejil finamente cortado.

Con el perejil
Cubre el relleno con la pieza de carne que hace las veces de

portada de libro y cose con aguja e hilo todo alrededor de la pieza para evitar que durante el horneado se salga el relleno.

Atando para que no salga el relleno

Horneado de la carne de ternera rellena

En una fuente para hornear, añade un chorro de aceite y coloca la carne rellena, coloca unas rebanadas de cebolla y medio baso de agua o 125 ml. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Precalienta el horno a 250ºC

Cada 10 o 15 minutos baña la carne con el agua que hay en la bandeja.

Inspeccionando el horneado
Después de 45 min de horneado (que puede ser más o menos según cada horno) es el momento si lo deseas de añadir unas patatas (papas) a medio cocinar, verduras en fin lo que se te antoje para acompañar este delicioso enrollado de carne relleno.

Esta receta en nuestro horno a tardado 1 hora aproximadamente.

Video receta de carne de ternera al horno

Carne rellena al horno
Esperamos te guste la receta.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en YouTube.

No te olvides apoyarnos con tu comentario.