



<https://www.mepillasquisando.com>



## NIÑOS ENVUELTOS



### INGREDIENTES:

700 gr. de Culata o Pierna de Buey.  
1 Cebolla.  
60 gr. de Mantequilla.  
25 gr. de Queso rallado.  
85 gr. de Miga de Pan rallada.  
1 Cucharada de Perejil picado.  
2 Cucharadas de apio picadito.  
1 Huevo.  
Sal y Pimienta.

### INGREDIENTES: PARA LA SALSA

2 Cebollas.  
4 Tomates.  
¼ L. de Caldo de Carne.  
1 Tacita de Vino tinto.  
Laurel, Sal, Pimienta y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Cortamos la carne en filetes finos (como lonchas de jamón). Salteamos la cebolla picada en la mantequilla y añadimos el pan rallado, el queso, el perejil y el apio. Batimos el huevo y lo echamos también. Condimentamos el conjunto con sal y pimienta y sazonamos también las tajadas de carne. Rellenamos con la preparación anterior y formamos paquetitos, que ataremos con un bramante. Salteamos los paquetitos hasta que estén dorados y se reservan mientras se hace la salsa. En una cazuela, rehogamos un poco la cebolla picada, luego añadimos el tomate pelado, sin semillas y troceado, el caldo, el vino, una hoja de laurel y los condimentos. Tapamos la cazuela y dejamos a fuego suave durante una hora. Colocamos los rollitos en una fuente y, habiendo dejado reducir la salsa a fuego fuerte durante unos minutos, se vierte ésta por encima y se sirve muy caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>