

# Rollo de Carne Molida

## *Ingredientes:*

500 gr. de carne molida

5 chorizos crudos.

½ pimentón pequeño.

½ cebolla blanca

1 rama de cebolla larga

1 rama de célere (apio España)

1 diente de ajo.

1 tomate.

1 huevo.

½ taza de pan molido.

Sal y Pimienta al gusto.



## *Preparación:*

Paso 1: Le quito el envoltorio a los chorizos para que la carne se suelte y la pueda mezclar con la carne molida. Hay chorizos crudos que están condimentados y son realmente deliciosos.



Paso 2: Mezclar las dos carnes de manera que queden homogéneas.

Paso 3: En el pica-todo o la licuadora colocar los vegetales picados grandes, el huevo, la sal y la pimienta. Picar de tal manera que se vuelva un puré.

Paso 4: Mezclar el puré con las carnes, creando una masa homogénea.

Paso 5: En el pica-todo colocar pan en rebanadas (2) y picar hasta obtener migas grandes. Añadir a la carne y mezclar bien.

Paso 6: Untar un refractario y moldear la carne en forma cilíndrica. Cubrir con la tocineta y llevar al horno a 180°C por 50 min más o menos.

Servirlo caliente.

Programando la Vida