



CARRÉ DE CORDERO RELLENO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de carré de cordero
- 300 g de manzana
- 20 g de mantequilla
- 50 g de almendras trituradas
- 2 unidades de yema de huevo
- 100 g de cebolla
- 400 g de tomate
- 600 g de patata
- 1 rama de perejil
- 1 g de pasta de pimentón
- 10 g de pulpa de tomate
- 200 ml de vino blanco
- 20 g de aceite de oliva
- 1 g de canela
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Enciende el horno a 200 °C. Con un cuchillo afilado da un golpe en el carré, separando el hueso y la carne, teniendo el cuidado de no rasgarlo. Resérvalo. Pela las manzanas, retírales el corazón y córtalas en cubos pequeños. Sofríelas, junto con las almendras trituradas, remueve bien y espolvorea con canela. Añade las yemas y remueve otra vez.
- Coloca este relleno por encima de la carne, enróllala y ácala con hilo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 30.7 g	Grasas 54.5 g
Kcal 792	Proteínas 33.3 g

de cocina. Pon el rollo dentro de una fuente, junto con la cebolla, los ajos picados, los tomates sin pepitas, las patatas cortadas en forma de gajos y el perejil picado. Mezcla la pasta de pimentón con la pulpa de tomate y el vino, viértelo por encima de la carne y condimenta el preparado. Distribuye un hilo de aceite por encima y mételo en el horno durante 1 hora y 15 minutos. Moja el rollo con la propia salsa, de 20 en 20 minutos.