

Matambre relleno

Fuente: Las recetas de mi abuela



Porciones:

6 Porciones

Ingredientes:

Matambre, 1. Ají picante, 1/2 cda. Dientes de ajo, 4. Cebollas, 3. Aceite. Vinagre. Manteca, 50 grs. Salchichas, 1/2 kgrs. Arvejas, 1/2 kgrs. Pan francés chico, 1. Taza de leche, 1. Queso rallado, 2 cdas. Huevos, 4. Pan rallado, 4 cdas. Zanahorias, 4. Huevos duros, 3. Panceta, 1/2 kgrs. Hojas de laurel, 2. Nabo, 1. Rabanitos. Sal. Pimienta.

Instrucciones:

1. Colocar el matambre en una fuente.
2. Agregarle sal, pimienta, 2 dientes de ajo, una cebolla picada, aceite, vinagre.
3. Dejar reposar 3 horas.
4. Colocar en una cacerolita, aceite con una cucharada de manteca.
5. Freir una cebolla picada fina y los dientes de ajo restantes también picados.
6. Agregar las salchichas sin piel cuando esté cocido pero sin dorar.
7. Cocinar ligeramente.
8. Retirar.
9. Añadir las arvejas cocidas, el pan sin corteza remojado en leche y bien exprimido, el queso rallado y los huevos batidos.
10. Condimentar.
11. Mezclar bien.

12. Incorporar pan rallado, para ir espesando la mezcla.
13. Extender esta preparación sobre el matambre.
14. Colocar las zanahorias y la panceta cortada en tiritas y los huevos duros enteros.
15. Arrollar.
16. Doblar las puntas como si fuera un paquete para que quede ajustado.
17. Coser con hilo fuerte.
18. Atar.
19. Envolver en lienzo.
20. Cocinar 2 horas aproximadamente en agua con una cucharada de sal, una cebolla, laurel, nabo, zanahoria y ají molido.
21. Sacar del agua.
22. Poner una tabla sobre él, y mucho peso encima.
23. Cortar en rodajas.
24. Acomodar en una fuente.
25. Colocar en el centro un bouquet de rabanitos.