



ROLLITO DE TERNASCO DE ARAGÓN CON JAMÓN DE TERUEL



DIFICULTAD: BAJA - MEDIA

INGREDIENTES

- 6 Chuletas de Ternasco de Aragón
- 6 Lonchas finas de Jamón de Teruel
- 200 gr. de setas
- 200 gr. de espárragos trigueros
- Medio vaso de vino tinto
- 1 Cebolla de Fuentes
- Sal
- Aceite de oliva virgen
- Tomillo
- Romero

ELABORACIÓN

Seleccionar unas buenas chuletas de Ternasco de Aragón y deshuesarlas. Una vez limpias de huesco, extenderlas en una tabla y poner una fina loncha de Jamón de Teruel encima de cada una. A continuación, enrollarlas y pincharlas con un palillo – tipo pincho moruno – para que no se desmonten.

Precalentar el horno 10 min a 180º para asegurar que la temperatura es la correcta.

Cortar la cebolla en juliana – pequeñas tiras finas – y colocarla en una bandeja de horno. Sazonar los pinchos y añadir un poco de tomillo y romero. Poner los pinchos encima de la cebolla, regar con un chorrito de aceite de oliva y media copa de vino tinto y meter la bandeja en el horno.

Cortar las setas y los espárragos trigueros, saltear en una sartén y reservar.

Sacar los rollitos del horno y reducir la cebolla con el caldo de la bandeja durante unos minutos más.

Presentar los rollitos con su acompañamiento y la reducción de cebolla de la forma más creativa posible. Triunfar.