

# Aleta rellena

## Ingredientes:

1 aleta Ternera o añejo  
Orégano  
Tomillo  
Avecrem  
Vino tinto  
1 Puerros  
3 Ajos  
2 Zanahorias  
3 Cebollas  
Aceite oliva  
3 Huevos  
Aceitunas  
Queso en lonchas  
Jamón York (jamón cocido)  
Romero poquito



## Elaboración:

Se extiende la aleta en la meseta y se va rellenando primero con las lonchas de york, después el queso, las aceitunas y con los tres huevos hacemos una tortilla francesa y la cortamos en tiras.



Se coloca encima de la aleta y se enrolla todo lo prieto que se pueda y se brida. Yo normalmente lo hago en la olla pero este era tan sumamente grande que no me cabía en ninguna, así que me decidí a hacerlo en el horno. Le puse un chorreón de aceite, las verduras cortadas, las hierbas y parte del vino.

## Aleta rellena



Después de 1 hora a 190° echándole de vez en cuando vinito por encima.....;Este es el resultado.

