

# Aleta rellena

## Ingredientes:



1 Ternera aleta o añojo

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.



*Mavillum*  
*Miquel Pujadas*