

Una receta diferente: Rollitos rellenos de carne

18/03/2024



Si quieres preparar una cena diferente o quieres sorprender a alguien especial, hoy te contaremos como preparar unos deliciosos rollitos rellenos de carne.

Esta receta es muy sencilla y es fácilmente adaptable a tus gustos. Es decir, hoy te daremos nuestra receta para hacer los rollitos rellenos de carne, pero puedes sustituir la carne por cualquier cosa que te guste, como también adaptar los ingredientes del relleno a tu gusto.

Así que con nuestra receta y un poco de creatividad podrás lograr sabores únicos y deliciosos que te harán disfrutar una cena diferente.

Para realizar la masa necesitaremos:

- 450 gr. de harina de trigo (3 tazas y media)
- 200 ml. de agua (3/4 de taza más 4 cucharadas)
- 140 ml. de aceite (1/2 taza más 4 cucharadas)

- 8 gr. de sal (1 cucharadita)

Para el relleno de los rollitos utilizaremos:

- 1 cebolla
- 2 pimentones (de preferencia una verde y otro rojo)
- 1 tomate maduro
- 4 dientes de ajo
- 400 gr. de carne (puede ser de cerdo o de ternera)
- 150 gr. de queso rallado
- 1 huevo para pintar
- [Semillas de sésamo](#)

Preparación de rollitos de carne

1. Comencemos la receta realizando la masa de nuestros rollitos. Para esto agregaremos en un recipiente amplio la harina de trigo. Ahí haremos un hueco en medio para verter el agua, el aceite y la pizca de sal. Hecho esto, mezcle los ingredientes de la masa con una cuchara de madera.
2. Cuando la masa ya no sea manejable con la cuchara, traslade la mezcla a su mesón y proceda a amasar. Previo a esto, le recomendamos agregar un poco de harina a su mesón para evitar que la mezcla se pegue. Con movimientos envolventes amase la mezcla hasta integrar todos sus componentes. Luego genere una bola con la masa, envuélvala en papel film y déjela reposando.
3. Ahora procedemos con el relleno. Para esto comenzaremos picando finamente la cebolla y los pimentones. También puede picar o moler las cabezas de ajo. Por otro lado, pique el tomate en dos y extraíga-le toda su comida con ayuda de un rallador.
4. Cuando tengamos preparados los ingredientes, en una sartén previamente calentada y aceitada añadimos la

cebolla, el ajo y el pimentón previamente picados. Sazonamos al gusto con sal y pimienta, y vamos revolviendo para integrar los sabores. Al cabo de unos 5 minutos, añada la carne picada al sartén y mezcle. Cuando la carne empieza a dorarse, añada los tomates picados y reduzca el fuego. Al cabo de un tiempo, retire el sartén del fuego y traslade el relleno a un recipiente.

5. Antes de armar nuestros rollitos rellenos de carne, tomaremos la bola de masa que hicimos antes y la vamos a dividir en 3 partes. Y luego, cada una de ellas las vamos a dividir nuevamente en 6 partes. En total vamos a tener 18 bolitas de masa.
6. Luego, bolita por bolita, extenderemos la masa con ayuda de un rodillo buscando formar un rectángulo. Después agregamos el relleno y el queso rallado a lo largo del lateral más corto y enrollamos la masa sobre si misma, cerciorándonos de introducir los extremos hacia adentro. Cuando tengamos todos los rollitos listos, los disponemos sobre una bandeja con papel encerado para hornos.
7. Por último, pintamos con un huevo batido nuestros rollitos rellenos de carne y espolvoreamos por encima las semillas de sésamo. Luego horneamos por 15 minutos a 180 grados con el calor hacia arriba.

Cuando las piezas estén doradas, retírelas del horno y déjelas reposar por unos minutos. Después puede proceder a servir y disfrutar de estos deliciosos rollitos rellenos de carne ¡Buen provecho!

Fuente: www.culinaryrecipes.top