



INGREDIENTES:

- Una aleta de ternera.
- Aceite de oliva, pimienta y sal.

Para el relleno:

- Medio kilo de carne picada (mezcla cerdo y ternera)
- Jamón york.
- Jamón serrano, cuatro o cinco lonchas.
- Tres ajos picados.
- Perejil.
- Sal.

Para la salsa:

- Una cebolla grande.
- Cuatro o cinco zanahorias.
- 3 ajos.
- Una pastilla de caldo.
- Agua.
- Vino blanco.
- Aceite de oliva y sal.

ELABORACIÓN:

- En una fuente añadimos a la carne picada, el ajo y el perejil también picados. Las lonchas de jamón york y serrano troceadas. Mezclamos bien, podemos añadir una pizca de sal.
- Extendemos la aleta sobre una superficie llana para ir repartiendo el relleno de manera uniforme. Cuando hemos repartido todo el relleno sobre la aleta, enrollamos con mucho cuidado. Cosemos la aleta o bien, utilizamos una malla o red especial. En nuestro caso, cosemos con hilo.
- Cuando tenemos bien sellada la aleta, la freímos en una sartén grande con aceite de oliva.
- Añadimos a la sartén las zanahorias troceadas, la cebolla y los ajos; rehogamos. Cuando tenemos todo rehogado, lo ponemos todo en una olla para cocer.
- A la olla añadimos la aleta, las cebollas, zanahorias y ajos rehogados, una pastilla de caldo, un vaso de vino blanco e incorporamos agua hasta cubrir todo. Ponemos a cocer, olla exprés o rápida, más de media hora.
- Comprobamos que está blanda. Apartamos la aleta y el resto lo colamos para pasarlo por la batidora para hacer la salsa. Vamos añadiendo caldo mientras batimos la mezcla, dependiendo de los gustos de espesor de la salsa.
- Cortamos la aleta en rodajas grandes. En una cazuela, añadimos la salsa y las rodajas de la aleta rellena para que se tome con ésta. Ya tenemos listo un fantástico plato.