

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Rollitos de ternera con queso

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 12 filetes de ternera de 50 gr. cada uno
- 2 calabacines pequeños
- 150 gr. de queso fresco o de cabra
- 60 gr. de aceite de oliva
- 80 ml. de vino blanco
- 100 gr. de tomate triturado
- Sal y pimienta
- 500 ml. de caldo de verduras
- 2 cucharadas de maicena

Preparación

1. Monta el procesador de alimentos con el disco de juliana y corta los calabacines en bastoncitos. Reserva.
2. Cambia el disco de juliana por el de rallar fino y ralla la cebolla. Reserva.
3. Cambia el disco por las cuchillas y pica el queso fresco hasta obtener un puré.
4. Aplana los filetitos de ternera y salpimienta. En cada uno de ellos añade un poco de queso y unos bastoncitos de calabacín. Enróllalos y átalos con un cordel. En una sartén, añade el aceite y dora los rollitos. Reserva.
5. En el bol del Cooking Chef, añade el aceite con el que freiste los rollitos y la cebolla. Monta la batidora flexible y programa 10 minutos, 120°, velocidad 1 de remover.
6. Cuando acabe el tiempo programado, añade el vino blanco y programa 2 minutos, 120°, velocidad 1 de remover.
7. Añade el tomate y programa 3 minutos, 120°, velocidad 1 de remover.
8. Añade el caldo vegetal al bol, reserva medio vaso y disuelve las dos cucharadas de maicena, luego incorpóralo al bol. Programa 12 minutos, 105°, velocidad 3 de remover.



Rollitos de ternera con queso

Preparación

9. Desmonta la batidora flexible, añade los rollitos de ternera y programa 15 minutos, 105°, velocidad mínima.

10. Cuando acabe el tiempo programado, si ves que no está espesa la salsa, añade una cucharada más de Maicena disuelta en agua fría y programa 5 minutos, 105° a velocidad mínima.