

# Braciole pugliesi con salsa



Tempo di preparazione: 160 min

Dificultad: Fácil

## **Ingredientes**

Ajo: 2 dientesPerejil fresco: c/n

• Pimienta: c/n

• Queso pecorino en escamas: c/n

Ternera: 8 lonchas finasTocino enrollado: 8 lonchas

#### Salsa

• Aceite de oliva: c/n

Cebolla: 1Laurel: 1 hojaPimienta: None

Sal: c/n

Vino blanco seco: 1/2 vaso

## For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 800 gr



# **Preparación**

- 1. Si el carnicero no lo ha hecho ya y las lonchas de ternera son gruesas, golpearlas con un ablandador de carne entre dos hojas de papel de hornear. Picar finamente el ajo con un manojo de perejil y pasarlo a un bol.
- 2. Extender una loncha de carne sobre la superficie de trabajo y colocar en el centro el ajo y el perejil picados, algunas escamas de queso pecorino, un poco de pimienta recién molida y una loncha de tocino. Enrollar bien la carne para formar un rollo que se debe atar con hilo de cocina. Continuar del mismo modo con las restantes lonchas de carne.
- 3. Pelar la cebolla y picarla finamente, dorarla en una cacerola con aceite de oliva. Añadir un poco de agua y rehogar a fuego muy lento. Incorporar los rollos, el laurel y dorar a fuego fuerte de todos lados, dándolos vuelta a menudo. Rociar con el vino blanco y dejar que evapore, añadir el puré de tomate y un cucharón de agua caliente. Sazonar con sal y pimienta y llevar a ebullición, luego bajar el fuego y cocer tapado durante 2 horas, dando vuelta de vez en cuando. Cuando la salsa de tomate se haya espesado y la carne esté tierna, las *braciole* estarán listas. Quitar el hilo de cocina y servir.