

# Matambre arrollado



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/matambre-arrollado>

## Preparación

Desgrasar el matambre, salpimentar y colocarle por encima la acelga escurrida y picada, la albahaca, las nueces y el queso rallado, condimentar con ají molido y orégano. Enrollar el matambre tratando de acomodar bien el relleno para que éste no salga por los bordes. Atarlo con hilo y colocarlo en una asadera lubricada con abundante aceite en aerosol. Cocinar en horno precalentado por espacio de 30 a 45 minutos. Para que la carne no se seque demasiado, se la puede tapar con papel aluminio. Una vez a punto, retirar el matambre del horno y dejarlo entibiar para cortar. Se puede servir frío o caliente acompañado de una rica ensalada. Disfrute!  
Fuente: Recetas Natura



## Ingredientes

- ✓ 1 Matambre de ternera (1-12 kg aprox)
- ✓ 2 taza/s Acelga cocida al vapor
- ✓ 1 taza/s Albahaca fresca picada
- ✓ 3 diente/s Ajo picados
- ✓ 1/2 taza/s Nueces picadas
- ✓ 1 taza/s Queso Parmesano rallado
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 poco Orégano
- ✓ 1 poco Ají molido

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas