



## ROLLO DE CARNE

### Ingredientes:

500 g de carne molida de sirloin  
Sal y pimienta al gusto  
1 pizca de comino  
1 diente de ajo picado  
1 huevo  
1 cucharada de aceite  
1 taza de queso parmesano rallado  
2 zanahorias, peladas y ralladas  
2 calabazas ralladas  
4 rebanadas de jamón de pavo, picado  
3 huevos duros, picados

### Para la salsa:

- 6 jitomates
- 1 chile chipotle
- 1 ajo
- ¼ pieza de cebolla
- Sal al gusto

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Mezcla la carne con sal y pimienta al gusto, el comino, el ajo, el huevo crudo, el aceite, el queso parmesano, las zanahorias y las calabazas.
2. Sobre una hoja de papel aluminio extiende la carne coloca en el centro el jamón y el huevo picado, enrolla formando el niño envuelto y cierra perfectamente con el aluminio.
3. Hornea durante 45 minutos a baño María o hasta que se haya cocido por completo la carne. Retira y resérvalos.
4. Para la salsa, licua los jitomates con el chile, el ajo y la cebolla calienta el aceite, sofríe la salsa y sazónala al gusto.
5. Ofrece tu rollo en rebanadas bañándolo con la salsa.

---

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4