



ROLLO DE CARNE A LA BBQ

Ingredientes:

- 500 g de carne molida de res
- 1 taza de zanahoria rallada
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 8 rebanadas de tocino
- 50 g de queso manchego en bastones

Para la salsa bbq:

- 1 ½ tazas de salsa cátsup (375 ml)
- ¼ taza de vinagre blanco (65 ml)
- ¾ taza de miel de abeja
- 1 cucharada de paprika
- ½ cucharadita de pimienta negra en polvo
- ¼ cucharadita de clavo en polvo
- ¼ cucharadita de comino en polvo
- ¼ cucharadita de orégano
- ¼ cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de chipotle adobado

Procedimiento:

1. Para la salsa, mezcla todos los ingredientes y cocina hasta que se forme una salsa espesa. Reserva.
2. Mezcla la carne con la zanahoria, la cebolla, el ajo y la sal.
3. En un tapete para sushi cubierto con plástico acomoda las rebanadas de tocino. Cubre con la carne preparada y en la orilla coloca los bastones de queso manchego. Enrolla y ciérralo.
4. Coloca el rollo en una charola y báñalo con un poco de salsa. Hornea por 1 hora, bañándolo constantemente con la salsa.

5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4