



ROLLO DE CERDO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo, picados
- 120 g de champiñones, cortados en cubos pequeños
- 550 g de carne de cerdo, molida
- 1 cucharada de menta, picada
- 1 cucharada de cilantro, picado
- 1 cucharada de curry
- 2 cucharadas de salsa tipo Inglesa
- 2 cucharadas de jugo sazónador
- Sal y pimienta, al gusto
- 500 g de pasta hojaldre
- ½ taza de queso manchego, rallado
- 1 huevo, batido

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite, sofríe el ajo hasta que dore ligeramente, agrega los champiñones y la carne, cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que la carne esté bien cocida. Añade la menta, el cilantro, el curry, la salsa tipo Inglesa, el jugo sazónador y sazónala al gusto, mezcla y cocina por 5 minutos más.
2. En una superficie previamente enharinada, extiende la pasta con la ayuda de un rodillo hasta obtener un grosor de 1 cm, forma un rectángulo, coloca el relleno en una orilla, espolvorea el queso, reserva un poco, barniza con el huevo y cierra perfectamente el rollo. Barniza con el huevo el rollo y espolvorea el resto del queso.
3. Hornea durante 25 minutos o hasta que la pasta se dore ligeramente y esté bien cocida. Retira del horno, rebana y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4

