



Arrollado de bife, una forma diferente y creativa de cocinarlos!

□ **Ingredientes:**

- Se calculan 2 bifés por persona
- 2-3 cucharadas de mostaza
- 3-4 rebanadas de jamón crudo
- 18-22 hojas de albahaca fresca
- 4-5 rebanadas de queso provolone o 200grs de queso rallado.
- 1 cucharada de aceite

□ **Cómo hacerlos:**

- 1- Colocar los bifés sobre una tabla superponiéndolos aproximadamente 1cm uno sobre otro sobre uno de sus lados para poder armar una plancha de bifés.
- 2- Salpimentar y untarlos generosamente con mostaza.
- 3- Colocar las fetas de jamón crudo en una capa uniforme, agregar las hojas de albahaca sobre el jamón y cubrir con una capa uniforme de queso.
- 4- Enrollar bien asegurando con algunos palillos para sostenerlo mientras lo atamos.
- 5- Usando hilo de barrilete, atar firmemente el arrollado en

intervalos de 4 ó 5 cm. Retirar los palillos y cortar el arrollado de manera uniforme entre cada pieza atada.

6- Precalentar uan sartén o plancha a fuego medio-alto, pincelar los rollitos ya cortados con aceite por los lados y cocinar durante unos 5-7 minutos de cada lado a fuego medio.

7- Dejar descansar 2-3 minutos y servir.