



## Rollo de carne con frutos secos

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 6 Ud. de *Rollos de carne rellenos*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Manzana*
- 1 Puñado(s) de *Nueces*
- 1 Puñado(s) de *Pasas*
- *Piel de naranja*
- *Vino dulce*

### Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Cortamos la cebolla en juliana. La manzana la cortaremos a dados no demasiado pequeños.

Paso 2 - Asar la carne

En una cazuela, añadiremos un buen chorro de aceite y asaremos los trozos de carne a fuego. Tenemos que ir girándolos por los cuatro lados, hasta que queden bien dorados.

Paso 3 - Hacer el sofrito

Una vez la carne este bien dorada, en la misma cazuela, añadiremos la cebolla y la manzana y bajaremos el fuego. Cuando la cebolla esté bien pochada, añadiremos las pasas, las nueces, el vino y cubriremos con agua (más o menos que cubra hasta la mitad de los rollos).

Rallaremos un poco de piel de naranja por encima. Lo dejaremos a medio tapar entre 25 y 30 minutos a fuego lento para que la salsa reduzca y la carne termine de cocer. Como podéis ver este plato es muy sencillo de hacer y da muy buen resultado. Que aproveche!!

**Nota:** Yo he utilizado un vino de arroz (chino) que lleva canela. Podéis usar un cualquier vino dulce y añadir un rama de canela, os dará el mismo sabor.