

## **ROTLLETS DE CARN AMB SALSA**

2 trossos de "tapaplana" fins per persona  
Pernil país  
1 ou dur per persona  
Cordill de cotó

### Salsa (per a 12 pers.):

|                            |                                        |
|----------------------------|----------------------------------------|
| 1 ceba mitjana             | 12 ametlles torrades, aprox.           |
| 1 pastanaga mitjana        | 25-30 pinyons, aprox.                  |
| 3 tomàquets madurs mitjans | Pebre vermell dolç                     |
| 1 branca d'api petita      | 1 pastilla de xocolata "Fondant"       |
| 2 alls                     | Brou de carn o pollastre (de pastilla) |
| Julivert                   | Oli, sal                               |

Preparació rotllets: Col·locar en el centre dels trossos de carn, un trosset petit de pernil i mig ou dur, amb la part del rovell cap a baix.

Enrotllar la carn i lligar els rotllets amb el fil de cotó. Salar-los una mica per fora, enfarinar-los i fregir-los en una paella amb oli. Reservar apart.

Preparació salsa: Posar oli en una cassola, aprofitant també el que quedi de fregir la carn.

Passar per la picadora la ceba, la pastanaga i l'api. Posar-lo a la cassola, junt amb el pebre vermell a gust i daurar-lo una mica. Mentrestant, picar l'all, el julivert i les ametlles i pinyons.

Afegir-lo a la cassola i també incorporar els tomàquets ratllats. Remenar sovint la barreja per a que no s'enganxi.

Finalment posar la pastilla de xocolata trossejada i la sal a gust.

Afegir a la cassola els rotllets que estaven reservats. Posar una mica de brou i bullir tot a foc lent. A base de brou, aconseguir la quantitat de salsa suficient.

Consells: Queda millor si es fa el dia abans i després, abans de menjar, se li dona el darrer bull.

Acompanyar amb patates bullides, ja preparades o amb un flam d'arròs blanc.