



Aleta rellena

Ingredientes

- 1 Kg. de aleta
- 200 gr. de carne picada
- 2 huevos cocidos
- 100 gr. de bacon
- 1 pimiento morrón
- 50 gr. de aceitunas sin hueso
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino de vino blanco o jerez
- 1 1/2 vasos de agua.

Preparación

Pedir al carnicero que abra la aleta para rellenar .

Extender la aleta y poner sobre ella la carne picada, el bacon, el pimiento, los huevos duros cortados a lo largo en gajos y las aceitunas, todo ello a lo largo de la aleta, salar .

Se enrolla la aleta a lo largo apretándola bien, atar con una cuerda fina firmermente .

En una cacerola poner el aceite a calentar, añadir la cebolla picada y dorar, sacar la cebolla y poner la aleta, dar unas vueltas para que se dore por todos los lados .

Cuando esté dorada añadir la cebolla que hemos frito y el vino blanco, cuando comience a hervir añadir el agua .

Cocer a fuego lento durante 1 1/2 horas o unos 35' si es en olla expres (si no es en olla expres comprobar que no se quede sin agua durante la cocción) .

Una vez hecha la aleta dejar enfriar, quitar la cuerda y cortar en rodajas de 1cm .

Servir con la salsa y puré de patata .

.