

### **Rollo de ternera con hierbas aromáticas a la sal**

Tiempo de cocción: 40-45 minutos

Tiempo total de preparación: 1 hora y 10 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 1 trozo de falda de ternera de 700 g
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 2 ramitas de perejil
- 2 ramitas de eneldo
- 2 tallos de cebollino
- 2 ramitas de estragón
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de mostaza al estragón
- Pimienta
- 1 cucharada piñones

#### **ELABORACIÓN:**

- Mezclar las hierbas aromáticas troceadas en el vaso de la batidora, agregar la mostaza, el ajo, un poco de pimienta, el aceite, los piñones... Y tritararlo todo.
- Extender la ternera y untar la mezcla de hierbas aromáticas sobre la carne, enrollarla sobre sí misma y atarla bien con hilo de cocina.
- En una fuente, formar un lecho con la **Sal Costa Alta Cocina**, colocar encima el redondo de carne, cubrir con el resto de sal y hornear a 220°C durante 40-45 minutos.
- Limpiar la sal de la carne, cortar en rodajas y servir acompañado de patatas al horno.
- Patatas al horno: introducir 600 g de patatas pequeñas partidas por la mitad en una fuente con sal, pimienta y un hilo de aceite y cocer 35-40 minutos en el horno junto con la carne.