

Chuletas de ternera rellenas de rúcula y ricotta

Tiempo de cocción: 12 minutos

Tiempo total de preparación: 30 minutos



INGREDIENTES:

- 4 chuletas de ternera
- **Sal Costa Yodo+ Flúor**
- Pimienta
- 1 manojo de rúcula
- 2 dientes de ajo pelados
- 4 cucharadas de mantequilla
- **Molinillo Sal Costa con Hierbas Silvestres**
- 100 g de ricotta
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 50 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo de carne

ELABORACIÓN:

- Hacer un hueco en las chuletas de ternera y sazonar con **Sal Costa Yodo+Flúor** y pimienta.
- Lavar y cortar la rúcula, rehogarla en 2 cucharadas de la mantequilla, añadir el ajo picado y sazonar generosamente con **Sal Costa con Hierbas Silvestres**.
- Añadir la ricotta y llenar los huecos de las costillas de ternera con el preparado. Cerrarlas con palillos.
- Freír lentamente las costillas por ambos lados con la mantequilla restante y el aceite caliente entre 10 y 12 minutos. Durante el proceso de cocción, añadir poco a poco el vino y el caldo.
- Distribuir las en platos y servir las con una ensalada verde.