

PAMPLONAS DE CARNE VACUNA

(6 porciones)

Ingredientes

6 bifés de lomo de novillo grandes y cortados finos
6 fetas de jamón cocido no muy finas
6 fetas de queso fresco no muy fino
3 huevos duros cortados en rodajas
Sal y pimienta a gusto
Tela de riñonada de cerdo o panceta para cubrir

Procedimiento

Extender los bifés sobre la mesada, machacar con martillo de madera y salpimentar. Colocar sobre cada uno una rodaja de jamón. Arriba del jamón colocar la feta de queso y finalmente cubrir con rodajas de huevo. Armar cuidadosamente un paquete con la carne cuidando que el relleno quede todo adentro. Meter dentro de tela de riñonada de cerdo o envolver en panceta y amarrar tratando siempre de asegurarse que no se salga el relleno durante la cocción. Lo clásico es cocinar las pamlonas a la parrilla pero se las puede hacer también al horno o en el grill. En todos casos hay que girarlas con cuidado y tener en cuenta que se deben cocinar en el interior. No conviene que el fuego sea muy fuerte. Si no se han envuelto en ningún elemento graso conviene pintarlas con aceite de vez en cuando mientras se cocinan. Se acompañan con ensaladas o papas al plomo y son generalmente parte de las parrilladas.

Variaciones

Las pamlonas pueden también hacerse usando carne de pollo (pechuga abierta y cortada bien finita sin romperla) o de cerdo (bife de lomo de cerdo cortado bien finito). Cuando usamos pollo se puede usar panceta en lugar del jamón y 1 o 2 ciruelas negras remojadas. Cuando usamos cerdo se pueden rellenar con jamón, aceitunas descaroizadas y queso fresco rallado. El procedimiento es el mismo.