Braciole pugliesi con salsa

Tiempo de preparación: 160 min.
Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**
  - Tomate escurrido 500g 800 gr
  - Ajo 2 dientes
  - Perejil fresco c/n
  - Pimienta c/n
  - Queso pecorino en escamas c/n
  - Ternera 8 lonchas finas
  - Tocino enrollado 8 lonchas
- **Salsa**
  - Aceite de oliva c/n
  - Cebolla 1
  - Laurel 1 hoja
  - Pimienta
  - Sal c/n
  - Vino blanco seco 1/2 vaso

Para esta receta hemos usado:

Preparación

1. Si el carnicero no lo ha hecho ya y las lonchas de ternera son gruesas, golpearlas con un ablandador de carne entre dos hojas de papel de hornear. Picar finamente el ajo con un manojo de perejil y pasarlo a un bol.
2. Extender una loncha de carne sobre la superficie de trabajo y colocar en el centro el ajo y el perejil picados, algunas escamas de queso pecorino, un poco de pimienta recién molida y una loncha de tocino. Enrollar bien la carne para formar un rollo que se debe atar con hilo de cocina. Continuar del mismo modo con las restantes lonchas de carne.
3. Pelar la cebolla y picarla finamente, dorarla en una cacerola con aceite de oliva. Añadir un poco de agua y rehogar a fuego muy lento. Incorporar los rollos, el laurel y dorar a fuego fuerte de todos lados, dándolos vuelta a menudo. Rociar con el vino blanco y dejar que evapore, añadir el puré de tomate y un cucharón de agua caliente. Sazonar con sal y pimienta y llevar a ebullición, luego bajar el fuego y cocer tapado durante 2 horas, dando vuelta de vez en cuando. Cuando la salsa de tomate se haya espesado y la carne esté tierna, las *braciole* estarán listas. Quitar el hilo de cocina y servir.