

I N G R E D I E N T E S

PECETO RELLENO CON PASAS DE UVA

Peceto	
Pasas de uva/ciruelas pasa	1/2 taza de Vino tinto Malbec
Sal y Pimienta	1 taza de caldo
1 cebolla	1 taza de crema
1 Morrón	Papel aluminio
1 ajo	Piolín

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Hacerle un corte interno al peceto, dejando un hueco, que lo vamos a rellenar.
- 2- Rellenar con pasas de uva o ciruelas pasas, ó el fruto que más te guste.
- 3- Con ayuda de un piolín atar el peceto en los costados para que no se escape el relleno.
- 4- Salpimentar y condimentar la carne.
- 5- Llevar a una sartén caliente con un chorrito de aceite y dorar de todos los lados.
- 6- Cortar una cebolla en pluma, un Morrón en julianas y machucar un ajo. Llevar a la misma sartén donde doraste el peceto. Salpimentar las verduras y una vez que empiezan a cocinarse y ablandarse llevar el peceto sobre ese colchón.
- 7- Agregar 1/2 taza de vino tinto Malbec, 1 taza de caldo y tapar con papel aluminio. Llevar al horno a 180 grados hasta lograr el punto deseado, aproximadamente 30 minutos, no debe quedar demasiado seco.
- 8- Calentar lo que quedó en la sartén, si es necesario podés agregarle un poco de caldo. Llevar a una procesadora para armar una salsa, si te gusta podés agregarle 1/2 taza de crema. Finalizar agregándosela por arriba a la carne. Queda riquísima!

