

MEATLOAF RELLENO DE QUESO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 55 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes

Para hacer el meatloaf:

1 cebolla chalote grande (Shallots)*, picado

1 libra de carne molida (de res sin grasa o de pavo)

½ taza de pan rallado sazonado italiano*

¼ taza de salsa de tomate

1 huevo grande

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de orégano seco

1 ¼ taza de queso Cheddar rallado (o queso suizo)

Para hacer la salsa para topping:

2 cucharadas de salsa de tomate

1 cucharadita de azúcar moreno

1 cucharadita de mostaza dijon

2 cucharaditas de salsa Worcestershire

Procedimiento

Precalienta el horno a 350 F (180 C) . Cubre una fuente para hornear de 9x13 pulgadas con aceite en spray o untarlo con aceite de oliva, dejarlo aparte.

Rocía una sartén pequeña con aceite de oliva en spray a fuego medio y saltea la cebolla chalota hasta que esté dorada, aproximadamente de 2 a 3 minutos; retira de la estufa.

En un recipiente pequeño, combina los ingredientes de la salsa del topping, dejar aparte.

En un recipiente grande combina la carne molida, la cebolla, el pan rallado, la salsa de tomate, el huevo, la sal y el orégano. Mezclar con las manos hasta que esté bien mezclado.

Coloca la carne encima de un pedazo de papel de hornear (papel manteca) de 12x16 pulgadas y ve formando un rectángulo de 10 x 12 pulgadas.



Una vez estirado, espolvorea el queso y enrolla como formando un puro, comenzando desde el extremo corto, levantando papel de hornear y retirándolo a medida que enrollas. Cerrar bien los lados y colocar con la costura hacia abajo en la fuente para hornear que tenías preparada.

Hornear 45 minutos. Retira del horno y con una brochita untar la salsa sobre el rollo y regresar al horno de 10 a 15 minutos. Sacar del horno y dejar reposar 10 minutos. Cortar en rebanadas y servir. Delicioso.

Notas:

*Si no encuentras cebolla chalote (shallots) puedes sustituir por cebolla amarilla, tratá de no usar morada o blanca ya que esos sabores son más fuertes y no quieres que la carne sepa a cebolla :)

(Para hacer tu propia miga de pan con sazón italiano mezcla: 1 taza de miga de pan, 2 cucharaditas de especias italianas, $\frac{1}{4}$ cucharadita de ajo en polvo y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal o si no tienes especias italianas: 1 taza de miga de pan, $\frac{1}{2}$ cucharadita de perejil seco, $\frac{1}{2}$ cucharadita de albahaca seca, $\frac{1}{4}$ de orégano seco, $\frac{1}{4}$ cucharadita de ajo en polvo y $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal. Guárdalo en un recipiente que quede bien cerrado y te puede durar meses.