



### INGREDIENTES:

- 6 filetes de carne magra ó lomo (abiertos en libritos)
- 18 lonchas de bacón ahumado
- 250 gramos de queso de Philadelphia
- 60 gramos de nueces peladas
- 1 chorrito de miel
- albahaca picadita (mejor fresca)
- **Para rebozar:**
- harina, huevo y pan rallado
- aceite de oliva para freír

### PREPARACIÓN:

1. En un cuenco echar el queso de untar, un poquito de albahaca picadita pequeña, si es fresca, el chorritín de miel, y las nueces picaditas (no demasiado) mezclar muy bien, haciendo una pasta.

2. Sobre la mesa de trabajo, nos disponemos a hacer los rollitos poniendo:

3. Primero tres lonchas de bacón, encima, el filete de carne bien extendido, sobre él extendemos una buena capa (como de un centímetro) de la pasta de queso, y enrollamos como vemos en el dibujo.

4. Enrollamos sólo la carne con la pasta dentro, y cuando llegamos al final, volvemos para atrás y enrollamos el bacón, de modo que el rollo de carne relleno, queda dentro de las tiras de bacón (si no lo hiciésemos así, el bacón quedaría enrollado junto a la carne, y NO, ha de quedar por fuera).

5. Sujetamos las lonchas con mitades de palillos, y en una sartén, con muy poquito aceite, muy calentito, sellamos los rollitos de modo que el bacón queda doradito. Los ponemos en un recipiente o bandeja, forrada de papel de hornear (papel vegetal), en el horno, previamente precalentado durante 10 minutos a 180 grados, y los tenemos unos 15 ó 20 minutos.

6. Los servimos calientes, con una buena ensalada verde y con nueces, ó unas patatas asadas, como las que veréis en **Patatas al horno Lorquinas** o un buen puré de patatas.

### 7. ES UN PLATO MUY RICO



