

Spicy flank steak με γέμιση μανιταριών και νότες μαύρης τρούφας

Υλικά

- 1 ½ -2kg μοσχάρι (λάπα-flank steak)
- 400g Γέμιση Μανιταριών και Βοτάνων (Κωδ. 55029)
- 40g Καρύκευμα Mexico Rub (Κωδ. 51010CL)
- 100g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)
- 50g λιωμένο βούτυρο
- Λίγο αλάτι

Εκτέλεση

1. Με ένα κοφτερό μαχαίρι ανοίγουμε το κρέας στον πάγκο εργασίας.
2. Χαράσσουμε μικρές τομές στο εσωτερικό του και καρυκεύουμε ελαφρώς με το Mexico Rub.
3. Ανακατεύουμε τη Γέμιση Μανιταριών με την Πάστα Τρούφας. Απλώνουμε το μείγμα με ένα κουτάλι, στο κέντρο και κατά μήκος του κρέατος.
4. Τυλίγουμε σε ρολό και κλείνουμε προσεκτικά ώστε να μη φύγει η γέμιση. Δένουμε με ένα σπάγκο ή περνάμε από δίχτυ.
5. Ανακατεύουμε το βούτυρο, με το αλάτι και το υπόλοιπο καρύκευμα Mexico Rub. Αλείφουμε προσεκτικά με το μείγμα, το ρολό εξωτερικά.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε το ρολό σε ταψί με λίγο λευκό κρασί και ψήνουμε για 2 ώρες περίπου στους 170 °C. Το γυρνάμε για να ψηθεί από όλες τις πλευρές.

Ως συνοδευτικό προτείνουμε πατάτες baby με αρωματικά βότανα και σκόρδο.

