



ROLLITOS DE CARNE Y VEGETALES

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½: cebolla moada fileteadas
- 1 pimiento rojo en bastones
- 1 pimiento verde en bastones
- Sal y pimienta al gusto
- 4 milanesas de res
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de caldo de res
- 1 cucharada de fécula de maíz disuelta en 2 cucharadas de agua fría

Procedimiento:

1. En una sartén caliente con aceite saltea la cebolla. Agrega los pimientos y salpimenta a gusto. Tapa y cocina por 3 minutos o hasta que estén un poco suaves. Enfría y reserva.
2. Salpimenta las milanesas por ambos lados. En cada una de ellas coloca un poco de vegetales y enróllalas.
3. Sella los rollitos hasta que estén dorados de manera uniforme. Vierte el caldo, tapa y cocina por 5 minutos. Vierte la fécula disuelta en el agua y cocina hasta que espese un poco.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4