



ROLLITOS DE CARNE RELLENOS DE PAPA

Ingredientes:

4 bisteces
Sal y pimienta, al gusto
1 taza de puré de papa

2 cucharadas de aceite ?Para la salsa:

- 4 jitomates, cocidos
- 2 chiles chipotles
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Salpimienta los bisteces por ambos lados, coloca un poco de puré de papa y forma los rollitos. Repite el procedimiento con cada bistec, En una sartén caliente el aceite y fríe los rollitos hasta que estén bien cocidos reserva.
2. Para la salsa, licúa los jitomates con los chiles chipotle, la cebolla, el ajo u el consomé de pollo. En una cacerola caliente la salsa, cocina hasta que suelte el hervor y agrega agua si es necesario.
3. Acompaña los rollitos con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1