



## ROLLITOS DE CARNE EN SALSA DE ESPINACAS

### Ingredientes:

- 6 rebanadas de tocino picado
- 2 cucharadas de cebolla picada
- ¾ taza de nuez picada
- 6 bisteces de res sin grasa y aplanados
- Sal y pimienta al gusto
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ taza de caldo de pollo o res (125 ml)

### *Para la salsa de espinacas:*

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 2 tazas de espinacas picadas
- Sal al gusto
- 1 lata de media crema
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

### Procedimiento:

1. Fríe el tocino en una sartén hasta que suelte toda la grasa y se dore. Escurre la grasa y reserva.
2. En la misma sartén saltea la cebolla hasta que comience a verse transparente. Agrega el tocino y las nueces. Cocina por tres minutos y retira del fuego.
3. Salpimenta los bisteces por ambos lados. Corta el queso en 6 barras y coloca una de ellas en cada bistec. Coloca un poco de la mezcla de nueces sobre el queso y enrolla.
4. En la misma sartén, sella los rollitos por todos lados hasta que estén bien dorados. Vierte el caldo, tapa y cocina a fuego medio hasta que la carne esté bien cocida. Reserva. 1 / 2
5. Para la salsa, saltea la cebolla picada con un poco de aceite vegetal. Cuando se vea transparente, agrega las espinacas y sazona. Cuando se vean suaves y cocidas, vierte todo

---

en la licuadora.

6. Licúa las espinacas junto con la media crema, la leche evaporada y el consomé de pollo en polvo. Vierte la salsa en una cacerola y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor.
7. Sirve los rollitos bañados con la salsa de espinacas y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4