



ROLLITOS DE PESCADO, ESPINACAS Y TOMATE

Ingredientes:

- 3 filetes de pescado blanco
- 1 manojo de espinacas troceadas
- 1 pieza jitomate sin semillas y cortada en tiritas
- ¼ pieza cebolla blanca finamente picada
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 1 cucharada mantequilla
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 pieza lechuga italiana lavada y desinfectada

Procedimiento:

1. Sobre una cacerola caliente el aceite y agrega la cebolla, sofríela hasta que tome un color transparente.
2. Agrega las tiritas de jitomate, cocina durante 3 minutos y agrega las espinacas. Cocina durante 5 minutos más. Salpimenta y reserva.
3. Corta los filetes de pescado a lo largo formando tiras y añade sal y pimienta, después coloca un poco del relleno de espinacas sobre los filetes y envuelve formando rollitos. Repite esta misma operación con el resto de los filetes.
4. Calienta una sartén y añade un poco de mantequilla, coloca los filetes y cocínalos hasta que estén bien cocidos.
5. Coloca las hojas de lechuga sobre un plato y por encima de éstas los rollitos de pescado.
6. Presenta.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4