



ROLLO DE ROMERITOS

Ingredientes:

- 200 gr de mole, en pasta
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 pzas de nopales, cocidos y cortados en tiras
- 2 pzas de papas peladas, cortadas en cubos y cocidas
- 2 tazas de romeritos, limpios y cocidos
- 100 gr de camarón pacotilla
- Sal, al gusto
- 400 gr de pasta hojaldre
- 1 pza de huevo

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Licuar el mole con el caldo de pollo. Sofreír en una cacerola a fuego bajo y mover constantemente para evitar que se pegue.
2. Al hervor, añadir los romeritos, los nopales, las papas y el camarón pacotilla. Rectificar sazón y enfriar los romeritos, extendiéndolos en una charola.
3. Extender el hojaldre a un grosor de 4 mm, formando un rectángulo. En el centro y a lo largo del rectángulo, colocar los romeritos.
4. Barnizar las orillas con un huevo batido. Cerrar los extremos angostos hacia el centro, y enrollar la pasta, dejando la unión de la pasta hacia abajo. Colocarlo en una charola engrasada y barnizarlo con el resto del huevo. Hornear a 180°C de 30 a 45 minutos, o hasta que tenga un tono dorado.
5. Servir y ofrecer.

Tiempo de preparación:

1 hora

Tiempo de Horneado:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4