



ROLLOS DE CARNE RELLENOS DE QUESO Y CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, fileteada
- 1 diente de ajo, picado
- 2 ½ tazas de champiñones, rebanados
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 milanesas de bola de res
- ¾ de taza de queso Oaxaca, demenzado

Para la salsa:

- 3 jitomates, cocidos
- 2 chiles guajillos, sin semillas y remojados en agua caliente
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una sartén caliente 2 cucharadas de aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que doren ligeramente, agrega los champiñones y cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que estén suaves. Añade el consomé, mezcla y cocina por 5 minutos más.
2. Salpimenta las milanesas de res, rellena con el queso y los champiñones, forma los rollos, repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes. En una sartén caliente el resto del aceite, fríe los rollos de carne hasta que doren ligeramente y estén bien cocidos.
3. Para la salsa, licúa los jitomates con los chiles, la cebolla, el ajo, al agua y el consomé. Calienta la salsa hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
4. Sirve los rollos de carne, báñalos con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación: 35 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4