



ROLLOS DE MARISCOS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ pieza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 4 piezas de jitomate picado
- 3 cucharadas de perejil picado
- 100 g de filete de robalo picado
- 100 g de camarón pacotilla picado
- 100 g de filete calamar picado
- Sal al gusto
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 12 tortillas de harina
- Palillos
- Aceite para freír
- Lechuga para servir
- Mayonesa para acompañar
- Salsa picante para acompañar

Procedimiento:

1. Funde la mantequilla y saltea la cebolla y el ajo. Cuando se vea un poco transparente, agrega el jitomate y el perejil. Sazona al gusto.
2. Agrega los mariscos previamente sazonados. Tapa y cocina por 5 minutos hasta que estén bien cocidos.
3. Destapa y deja secar un poco el relleno. Si es necesario, escurre un poco.
4. Forma los rollitos colocando un poco de relleno y un trozo de queso crema. Cierra y fija con palillos. Fríe en abundante aceite caliente hasta que estén dorados.
5. Sirve acompañados de lechuga, mayonesa y salsa picante. Ofrece.

