



## ROLLITOS RELLENOS DE VERDURAS EN CALDILLO

### Ingredientes:

2 cucharadas de mantequilla

½ cebolla cortada en cubitos

1 diente de ajo picado

3 calabazas, cortadas en cubos

1 taza de rajas de chile poblano

½ taza de caldo de pollo

Sal y pimienta al gusto

12 Bisteces de res ó ternera

Palillo de madera

Aceite el necesario para freír

### Salsa:

1 lata de tomates triturados (800g)

1 taza de puré de tomate, sin condimentar (250ml)

1 taza de crema (250ml)

Sal al gusto

2 cucharadas de mantequilla

1 ramita de albahaca

---

## **Procedimiento:**

### **Preparación**

Para el relleno, calienta la mantequilla, fríe la cebolla con el ajo, agrega las calabazas y las tiras de zanahoria hasta que la verdura suavicen ligeramente. Añade el caldo y sazona con sal y pimienta deja en el fuego hasta que el líquido reduzca y las zanahorias estén tiernas. Reserva.

Salpimenta los bisteces y coloca un poco de relleno, forma rollos sujetando con los palillos para evitar que se salga el relleno. Calienta un poco de aceite y fríelos hasta que estén cocidos.

Para la salsa, licua los tomates con el puré, la crema y sal al gusto. Calienta la mantequilla y fríe la salsa, agrega la albahaca y deja cocinar hasta que espese ligeramente.

Consejo: Espolvorea con un poco de queso parmesano

<b>Tiempo de preparación:</b>	10 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	12