

ARROLLADO CASERO

PRIMAVERA



Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Diente de ajo
- 150 g de carne molida
- 3 Cebollines cortados finamente (tiritas)
- 2 Cucharadas de salsa de soya reducida en sodio
- 2 Tazas de repollo cortado finamente
- 1 Tableta de CALDO DE COSTILLA MAGGI

Masitas

- 2 Huevos
- 1 Taza de harina (120 g)
- 1 ½ Taza de agua
- 1 Pizca de sal

Preparación

1.- Comienza con el relleno, para esto saltea la carne en una sartén bien caliente con aceite de oliva, agrega los cebollines, el repollo y la salsa de soya. Cocina durante unos segundos y condimenta con la tableta de CALDO DE COSTILLA MAGGI desmenuzada, un toque de pimienta y retira del fuego para enfriar.

2.- Mientras, prepara la masa juntando todos los ingredientes en el jarro de una juguera, procesa a velocidad alta hasta integrar todos los ingredientes. Luego, calienta una sartén pequeña idealmente de teflón y vierte pequeñas cantidad de esta mezcla, esparce por todos lados moviendo la sartén y cocina solo unos segundos por ambos lados. Repite el procedimiento hasta acabar la mezcla.

3.- Rellena las tortillas con la mezcla fría y dobla sus extremos hacia adentro, enrolla y presiona con cuidado. Luego fríelos cuidadosamente en abundante aceite



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	132 Kcal
Proteínas:	5.7 g
Grasa Total:	7.6 g
Colesterol:	44 mg
H. de Carbono:	9.1 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	356 mg



caliente, y una vez que estén dorados retíralos y déjalos sobre papel absorbente.

