

# Rollitos primavera

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 4 Porciones · Autor: Noemí

## INGREDIENTES

0

Aceite oliva

250 gr

Carne picada

2

Cebollas

250 gr

Harina repostería

2

Huevos

25 gr

Maicena

Sal

Salsa soja

2

Zanahorias

## ELABORACIÓN

Se mezcla en un bol la harina con los huevos, la sal y el agua. Obtenida una masa se deja reposar media hora. Mientras tanto en una sartén con un poco de aceite se sofríen las cebollas, la col, los pimientos y las zanahorias, todo ello bien lavado y cortado en juliana fina. Cuando estén casi hechas las verduras se añade la carne y la Maicena, la salsa de soja y un poco de sal. Se deja unos minutos más y se retira del fuego. Una vez que haya pasado el tiempo de reposo de la masa se hacen pequeñas y finas tortitas en una sartén. En cada una de estas tortitas se pone un poco del relleno, se cierran y se fríen en abundante aceite caliente. Se sirven recién hechos, pueden acompañarse si se desea con una salsa agrodulce. Una vez hechos, y antes de freírse, pueden congelarse.