

Rollitos primavera

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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 agri dulce. Una vez hechos, y antes de freírse, pueden congelarse.