



ROLLITOS DE *carne de res*

*Ponga tocino
alrededor del
rollito.*

Ingredientes:

- 1 kg de Milanesa de res
- 4 Zanahorias
- 2 Papas
- 3 Tomates asados y pelados
- 1/2 Cebolla mediana
- 2 Dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 cdta. de pimienta negra
- 1 cdta. de sal

Preparación:

1. Corte en tiras finas las zanahorias y las papas.
2. Extienda la milanesa y sazone con sal y pimienta.
3. Ponga la verdura sobre la carne y enrolle. Sujete con un palillo.
4. Licúe el tomate con la cebolla y los ajos.
5. Fría con el aceite de oliva los rollitos.
6. Añada a lo anterior la salsa de tomate previamente licuada.
7. Tape la olla, rectifique sazón y deje cocer a fuego lento por 15 minutos.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
8 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-092/1703