



ROLLO DE MILANESA *con espinacas*

Ingredientes:

- 1 kg de Milanesa de sirloin
- 250 g Espinacas
- 250 g Queso Chihuahua
- 200 g de jamón en rebanadas
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite
- 150 g harina
- 2 huevos

Empanizado:

- Galletas Saladas
- Orégano
- Ajo en polvo
- Pimienta
- Sal

Spaghetti poblano:

- 650 g de Spaghetti N° 7
- 250 ml Crema líquida
- 1 barra de queso crema
- 2 piezas de chile poblano
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- Sal
- Pimienta negra

Preparación:

Empanizado:

1. Triture las galletas hasta quedar bien molidas
2. Sazone las galletas molidas con el orégano, ajo en polvo, pimienta y sal.

Preparación Rollo:

1. Extienda la milanesa previamente sazonada al gusto (sal, pimienta y ajo en polvo). Coloque una capa de espinacas, luego una de jamón y al final el queso.
2. Enrolle y asegure con palillos.
3. En un bowl coloque harina (sazonada al gusto) y en otro bowl coloque los huevos y bátalos un poco. Pase el rollo por harina, después por el huevo y al final por el empanizado. Es recomendable pasar de nuevo por el huevo y empanizarlo por segunda vez.
4. Rebane el rollo en 4 porciones
5. Ponga en un sartén suficiente aceite para freir el rollo.
6. Sirva con ensalada y spaghetti poblano.

Preparación Spaghetti Poblano:

1. Cueza la pasta con el ajo, 1/4 de cebolla, laurel y sal. Reserve.
2. Ponga a asar el chile, el ajo y un cuarto de cebolla.
3. Sude los chiles, quite la piel y semillas y licúe con la cebolla, el ajo, el queso crema y la crema líquida.
4. En un sartén con un poco de mantequilla, añada el spaghetti con la salsa. Revuelva bien, sazone y sirva caliente.

**RINDE 4
PORCIONES**

¡BUEN PROVECHO!

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-170/1803