

Rollitos de Acelga

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Calabacines: 2 Unidades

Chiles morenos: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Zanahoria: 1 Unidad

Acelga: 10 Hojas

Aceite: c/n

Carne de cerdo: 1/2 Kilo

Frijoles: 2 Tazas

Sal y Pimienta: c/n

Tomates Verdes: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Picar los calabacines y la *zanahoria* finamente.
- Poner a calentar agua, y cuando comience a *hervir*, añadir las hojas de acelga durante unos minutos para que se suavicen.
- Retirar las hojas de acelga y dejar enfriar.

Para preparar el relleno

- Colocar en un tazón el *arroz cocido*, *zanahoria picada*, *calabacita picada*, *sazonar* con pimienta y sal
- Revolver bien con la cuchara para integrar todo.
- Colocar una hoja de acelga sobre la tabla para picar y rellenar con un poco de frijoles
- Formar el rollito.
- Calentar el sartén y cuando esté bien caliente barnizar con un poquito de aceite con la ayuda de la brocha.
- Colocar los rollitos en sartén y dejar cocer unos minutos por cada lado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-acelga>