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