El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Cheese rolls

10min · 6 raciones · 250 kcal

Ingredientes

- **250g** de carne
- **6** papel de arroz
- **1** cebolla
- Mostaza Dijon
- Queso cheddar
- Aceite
- Aceite en spray
- Rodajas de pepinillo al gusto
- **2 cucharadas** de mejunje Art Attack
- Sal y pimienta al gusto
- Agua

POR RACIÓN

Proteínas	**16 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**11 g**
Fibra	**0,6 g**

Elaboración

1. Cortar y pelar la cebolla
2. Calentar la sartén con un buen chorro de aceite y añadir toda la cebolla
3. Cuando la cebolla esté doradita, añadir 250 g de carne picada de ternera y remover bien hasta que se integre la mostaza
4. Añadir sal y pimienta al gusto
5. Pasar una hoja de papel de arroz por un poco de agua
6. Añadir dos cucharadas del mejunje Art Attack
7. Trocear una loncha de queso cheddar y ponerla por encima
8. Añadir rodajas de pepinillo al gusto y enrollar y sellar
9. Rociar un poco de aceite en spray por encima
10. Cocinar en Air Fryer a 200 grados durante 9 minutos, girando a mitad de la cocción hasta que estén bien doraditos

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu