Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Rollitos de primavera de ternera

15min · 2 raciones · 713 kcal

Ingredientes

- 200 gr de ternera picada
- 1 zanahoria
- 1 trozo de col o repollo
- Masa filo (la compré en Mercadona)
- Aove
- Salsa de soja
- Sal
- Tabasco (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	32 g
Grasas	35 g
Hidratos	73 g
Fibra	15 g

Elaboración

1. Poner en una sartén con aceite una zanahoria cortada
2. Pasados unos minutos, añadir un trozo de col, la ternera picada, un poco de tabasco, salsa de soja y sal
3. Dejar que se haga a fuego medio durante 10 o 15 minutos
4. Humedecer los bordes de la masa filo con un pincel
5. Rellenar y enrollar los rollitos de primavera
6. Regar con un poco de aceite
7. Precalentar la airfryer 5 minutos a 180 grados
8. Introducir los rollitos en la airfryer y cocinar 10 minutos
9. Emplatar y acompañar con salsa de soja

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta