

Para celebrar

ROLLITOS DE CERDO RELLENOS DE ROMERO Y CHAMPIÑONES



PORCIONES
3



TIEMPO
30 min.



DIFICULTAD
Baja



Ingredientes

- 1 paquete de milanesa de cerdo La Fazenda
- 4 tiras de Tocineta Ahumada La Fazenda
- 1 taza de champiñones cortados en tajadas
- 1 cucharadita de romero finamente picado o en polvo (puede ser tomillo)
- 1 pimentón rojo picado en tiras y cubitos
- 1 cucharadita de maicena
- ½ pocillo de salsa de soya
- 1 cuchara de crema de leche
- Cilantro o perejil picado para decorar
- Sal al gusto

Preparación

Para el relleno, mezclamos En un recipie el ajo, romero, pimentón picado, la salsa soya, la crema de leche y la maicena. Luego colocamos una tajada de milanesa de cerdo la fazenda la sazonomos con un poco de sal por ambos lados y rellenamos con la mezcla de champiñones, colocándola en un extremo de la tajada para luego enrollarlo y envolverlo con las tiras de tocineta. Para que no se desarmen aseguramos con un palillo de lado a lado lo colocamos en un sartén caliente y los doramos por todos lados hasta que este cocinado en el medio. También lo podemos llevar al horno a una temperatura de 400° f por 20 minutos. Lo servimos caliente y lo decoramos con romero, pimentón y perejil picado.