



ROLLITOS DE COL RELLENOS DE POLLO Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1/2 col
- 2 cubitos de margarina sin sal La Villita
- Queso Oaxaca La Villita
- 1/2 taza de cebolla morada en tiritas
- 1 taza de pimiento morrón rojo en tiritas
- 1 taza de zanahoria en tiritas
- 1 taza de calabaza en tiritas
- 1 1/2 tazas de fajitas de pollo
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharada de hojuela de chile
- 1/4 de taza de cilantro finamente picado
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- suficiente de cebollín para amarrar la col hidratada en agua caliente

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara una receta rica y fácil de preparar, ¡toma nota!

Deshoja la col y en una ollita con suficiente agua caliente, la cocinamos por 10 minutos, o hasta que las hojas estén suficientemente blandas; escurrimos y reservamos.

En una sartén ponemos a calentar dos cubitos de margarina sin sal y acitronamos la cebolla morada, el pimiento morrón, la zanahoria y la calabaza.

Agregamos el pollo, la paprika, las hojuelas de chile y el cilantro; sazonamos con sal y pimienta, tapamos y cocinamos por 8 minutos a fuego bajo y reservamos.

Sobre una tabla rellenamos las hojas de col con el pollo, y el queso oaxaca deshebrado enrollamos y amarramos con una pieza de cebollín hidratada. Servimos los rollitos y ¡listo!

 LaVillitaMX  @LaVillita