



ROLLITOS DE PAVO

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 4 piezas de milanesa de pavo.
- 1 taza de zanahoria rallada.
- 1 taza de calabacita rallada.
- 1 cucharada de jengibre rallado.
- 1/2 taza de col rallada.
- 3 cucharadas de cebolla picada.
- 1 cucharada de ajonjolí tostado.
- 1/4 taza de salsa de soya reducida en sodio

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Para sorprender a la familia, les traigo una gran receta: Unos ricos rollitos de pavo con margarina La Villita. Así se preparan:

Marinamos las milanesas de pavo en salsa soya y reservamos en refrigeración.

Salteamos una cucharada de margarina La Villita, un poco de cebolla, zanahoria, col y jengibre.

Rellenamos las milanesas y formamos rollos sosteniendo con un palillo si es necesario.

Cocinamos los rollitos sellando con un poco de margarina La Villita y servimos con arroz al vapor.

¡Listo! Disfrútenlo con la familia. ¡Provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita