

RecetaKA

ROLLITOS DE SECRETO EN SALSA

Ingredientes para 4 personas: 4 filetes de secreto / 4 quesitos / 2 calabacines / orégano / 2 lonchas de pavo / 3 zanahorias / 1 cebolla / 3 dientes de ajo / albahaca / sal / 1 copita de vino blanco / aceite de oliva



LACTEOS

Elaboración

1. Pelar y cortar lonchas finas de calabacín. Freír con poco aceite y una pizca de orégano
2. Sazonar los filetes de secreto ibérico y untar con 2 quesitos y perejil
3. Poner una loncha de pavo cocido y otra de calabacín. Se hace un rollito y se pone un palillo para freír
4. En la sartén se echar aceite y un par de dientes de ajo. Cuando estén sofritos sacar del aceite y reservar. Freír los rollitos de secreto en ese aceite. Reservar en papel absorbente para eliminar exceso de grasa
5. Elaboración de la salsa:
 - Sofreír la cebolla , zanahoria y albahaca
 - Machacar los dientes de ajo reservados y dos quesitos. Echarlos a la sartén con un chorro de vino blanco y agua. Una vez cocinado triturar la salsa
6. Verter en la sartén la salsa y agregar los rollitos. Cocinar el conjuntos unos 15 minutos

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños*