

ROLLITOS DE MILANESA RELLENOS

Ingredientes para el relleno:

- 750 gms de milanesa de res ó de puerco
- 1 Chorizo (de 85 a 100 gms)
- 2 Papas
- 3 Zanahorias
- 3 Varitas de Apio
- 1 Cebolla ½ taza de Nuez picada
- ¾ taza de Pasas picadas
- Un poco de aceite vegetal o manteca de puerco para freír

Ingredientes para la salsa

- 6 Chiles Ancho o Colorado
- 3 dientes de Ajo
- 1 ½ C de Comino
- Sal

Preparación relleno:

1. Todas las verduras se pican finamente. En un poco de aceite se dora el chorizo y ahí mismo se agregan las verduras para que se cuezan. Cuando ya está todo bien dorado y cocido se agrega la nuez y las pasas. Se sazona con sal y pimienta.
2. Con esta mezcla se rellenan las milanesas y se enrollan. Se prenden con palillos.
3. En un poco de aceite o manteca caliente se sellan los rollitos para que se doren por todos lados. Se agrega la salsa de chile colorado, se tapa el sartén y se deja cocer a fuego medio hasta que quede bien cocida la carne.

Preparación salsa de chile colorado

1. Los Chiles se limpian de rabo y semillas y se ponen a hervir en agua hasta que estén cocidos. Se ponen en la licuadora los chiles escurridos, los ajos, el comino y la sal. Se le agrega agua del cocimiento de los chiles para poder moler y que quede una salsa tersa y líquida porque esta salsa va a hervir con la carne y se va a resecar.

