

Rollo de carne con pimientos de Mirian Reyes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4



Modo express

1. Batimos los huevos y sazonamos. Ponemos un chorrito de aceite en la cubeta Chef Plus Induction, programamos menú freír/sofreír 7 minutos 180º, Vertemos los huevos y hacemos una tortilla francesa, reservamos.
2. Mezclamos la carne con el ajo en polvo, la sal y el perejil; ponemos sobre el papel aluminio haciendo un rectángulo, colocamos encima los pimientos de piquillo y la tortilla reservada y enrollamos con el aluminio.
3. Colocamos dentro de la cubeta junto con 3 medidas de agua, programamos menú carnes.