

Rollitos al vino blanco de Jorge Cervantes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 15 '
- 4



Modo express

1. Salpimentamos los rollitos, los pasamos por harina, los sofreímos y retiramos. Troceamos la zanahoria, la cebolla y el ajo y sofreímos.
2. Añadimos los rollitos a la cubeta de la Chef Plus Induction, echamos una medida de vino blanco y dos medidas de agua.
3. Programamos menú carnes y cuando termine sacamos los rollitos y trituramos la salsa.