

ROLLITOS DE PRIMAVERA

INGREDIENTES:

- *Pasta filo*
- *1 pechuga de pollo*
- *1 zanahoria*
- *1 cebolla*
- *1 trozo de col china*
- *1 dl aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*



ELABORACIÓN:

Cortar las verduras en juliana muy fina, saltear el aceite de oliva, añadir la pechuga de pollo, cortada también en juliana muy fina.

Disponer las hojas de pasta filo. Rellenar y envolver. Reservar hasta la hora de freír u hornear. Horneada esta pasta queda más buena y por supuesto menos aceitosa. Presentar con la guarnición o salsa que queráis