

ROLLITOS DE PRIMAVERA AL HORNO

INGREDIENTES

(12 rollitos)

12 láminas de pasta brick
200 gr de col (repollo)
120 gr de cebolleta o cebolla
40 gr. de pimienta verde y roja
1 Zanahoria grande
1 Trozo pequeño de Jengibre
1 chorrito de salsa de soja
Salsa agri dulce para acompañar

PREPARACIÓN

Picamos en un picatodo o a mano todas las verduras hasta que queden en trozos muy chiquititos.

Ponemos las verduras picadas en un bol y añadimos un chorrito de salsa de soja y removemos.

Luego ponemos sobre cada hoja de brick un par de cucharadas del relleno, enrollamos y ponemos sobre una bandeja de horno.

Horneamos a 220° hasta que estén dorados, unos 10-15 minutos.