



<https://www.mepillasquisando.com>



ROLLITOS DE ACELGAS RELLENOS



INGREDIENTES:

- 8 Hojas de Acelga.
- 4 Filetes de pechuga de Pollo.
- 200 gr. De Panceta.
- 1 Cebolla.
- 100 gr. De Arroz cocido.
- 4 Cucharadas de Harina de Trigo.
- 1 Vaso de Leche.
- 4 Cucharadas de Tomate frito.
- Sal, Pimienta molida y Aceite de oliva.
- Crema de Acelgas (ver la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com))

ELABORACIÓN:

En una olla ponemos sal y agua abundante. Cuando rompa a hervir, introducimos las hojas de la acelga sin el tallo un minuto para que ablanden. Las sacamos y escurrimos bien, las dejamos sobre papel de cocina. Picamos la cebolla y la sofreímos, con muy poquito aceite, cuando esté casi hecha, cortamos las pechugas y la panceta en trocitos muy pequeños, salpimentamos y freímos junto con la cebolla, dejamos la carne a medio hacer, ya que luego se terminara con los rollitos. Añadimos dos cucharadas de tomate frito y el arroz cocido, mezclamos. En un cazo ponemos la harina y un poquito de aceite. Tostamos la harina y añadimos la leche. Cuando tengamos la bechamel, la vamos incorporando a la carne y mezclamos bien. Rellenamos las hojas con esta masa doblando los laterales y enrollando. Ponemos los rollitos en una vaporera o recipiente adecuado y los terminamos al vapor durante 15 minutos. Acompañamos con la salsa de acelgas.

<https://www.mepillasquisando.com>