



Arrollado de verano

- **Porciones**
👤 4 Personas
- **Costo €**
💰 Bajo
- **Tiempo de preparación**
🕒 35 Minutos
- **Dificultad**
📖 Normal

Ingredientes para preparar Arrollado de verano

- 8 filetes de pejerrey
- jugo de 1 limón
- 2 ramitos de albahaca
- 2 zanahorias
- 1 **Cebollín**
- 1 clara de huevo cocido
- 1 rama de apio
- 1/2 de aji verde
- 2 tazas de caldo de verduras
- 2 cucharadas de ajo y perejil picados
- sal





Cómo se prepara Arrollado de verano

Colocar los filetes en una fuente y rociarlos con el jugo de limón. Picar la clara de huevo y reservar. Cortar las zanahorias en juliana. Cocinar al vapor el ají, las zanahorias, la rama de apio, y las dos clases de cebollas, y picar luego todo finamente, excepto las zanahorias, que quedarán en juliana.

Distribuir sobre cada filete el ajo y perejil picados, clara de huevo, y las verduras, salar.

Enrollar cada filete y sujetar con palillos de madera. Poner a calentar el caldo de verduras en una olla grande y colocar allí los arrollados.

Cocinar con la olla tapada unos diez minutos. Retirar y servir, decorando con las hojitas de albahaca.

Podemos acompañar con arroz blanco.