

Rolls de pollo y salsa golf



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **2**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-pollo-y-salsa-golf>

Preparación

Untar 4 tortillas con 4 cucharadas de salsa golf, colocar en un extremo un bastón de pollo previamente cocidos, hojas de lechuga, zanahoria rallada y repollo cortado finamente en juliana. Salpimentar a gusto. Cerrar cuidadosamente envolviendo los rollitos con papel film y llevar a la heladera durante no menos de 1 hora. Retirar, cortar en rodajas de 3 cm aproximadamente y servir como canapes fríos. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 4 Tortillas
- 4 cucharada/s Salsa Golf
- 4 bastón/es Pollo
- 1 poco Lechuga
- 1 poco Zanahoria rallada
- 1 poco Repollo picado

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada

