

ROLLITOS DE VERDURAS ASADAS CON ALIOLI DE CHIPOTLE

@EVERYONESHARVEST TIEMPO TOTAL: 25MIN
PORCIONES: 2 - 4 CALORIAS: 557 CAL



Everyone's
Harvest



INGREDIENTS

- 1 manojo de acelgas, cualquiera
- 1 manojo de col rizada, cualquiera
- 1 manojo de espinacas
- 2-3 cebollas, cualquiera
- 12 oz de champiñones, cualquiera
- 1 pimiento morrón rojo
- 1 pimiento morrón naranja
- 4 12 pulgadas de tortillas de harina
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Alioli de Chipotle:

- 1 taza de mayonesa baja en grasa
- ¼ taza de chipotle en adobo
- 8 dientes de ajo asados
- 1 jugo de un limón
- Sal y pimienta, al gusto

DIRECTIONS

1. Lave las verduras de hoja verde y los pimientos. Retire los tallos gruesos de la acelga y píquela uniformemente. Haga lo mismo con la col rizada. Corte la cebolla en juliana.
2. En una sartén a fuego medio, agregue aceite de oliva. Una vez caliente, agregue la cebolla, la acelga y la col rizada con una pizca de sal. Cocine hasta que las verduras de hoja verde estén ligeramente marchitas. Retire del fuego.
3. A fuego vivo, ase los pimientos, los champiñones y el ajo. Deje enfriar en un tazón.
4. En otro tazón, agregue mayonesa baja en grasa, chipotle en adobo y dientes de ajo asados. Licúe y termine con jugo de limón. Sazone con sal y pimienta.
5. Ahora que las verduras asadas están frías, corte los pimientos en juliana y los champiñones en rodajas finas. Añádalos al salteado de verduras de hoja verde, sazone con sal y pimienta y mezcle.
6. Caliente ligeramente las tortillas de harina y extienda una capa fina de alioli de chipotle sobre la tortilla. Luego, agregue una capa fina de espinacas. Añade una capa fina de mezcla de verduras sobre las espinacas. Doble 1 pulgada de los lados izquierdo y derecho de la tortilla sobre las verduras. Enrolla firmemente.
7. ¡Corta el wrap de verduras en mini rollos y sirve!