

REDcetas hortícolas



NOMBRE DEL PLATO

Rollitos de lechuga con
arroz y atún.

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO

CC Virgen de Atocha

TIPO DE PLATO

Principal

INGREDIENTES

- Lechuga
- Arroz
- Atún en conserva.
- Queso en crema para untar.



PREPARACIÓN

1. Lavamos la lechuga.
2. Cocemos el arroz.
3. Mezclamos el arroz con el atún y queso en crema para untar.
4. Rellénanos las hojas con una mezcla de arroz cocido con atún y queso en crema para untar.
5. Se enrollan las hojas en rollitos y ya está listo para consumir.

