Rollos de ternera con pimientos dulces

40 minutos
Fácil
Económico

4 Personas

Ingredientes:

2 paquetes de Pimientos Dulces VITACRESS

4 filetes de ternera finos (aprox 150g cada uno)

6 cucharadas sopera de salsa de soja

1 cucharada sopera de simientes de sésamo

Aceite de oliva

Pinchos de madera

Preparación:

Corte los filetes en tiras del largo de los pimientos, échelas en un recipiente, añada los Pimientos Dulces VITACRESS y riéguelos con la salsa de soja. Cubra y deje en la nevera durante 15 minutos.

Después enrolle cada tira del filete de ternera en cada pimiento y pinche en pinchos de madera. Unte con aceite y ase o fría hasta quedar a su gusto.

Sirva espolvoreado con las simientes de sésamo y acompañe con una ensalada VITACRESS al gusto.