

# ROLLO ITALIANO

---

---

PARA 4 PERSONAS

1/2 pimiento verde  
6 hongos blancos medianos  
2 Cucharadas de aceite vegetal  
1/2 libra de salchicha de pollo o pavo  
1 taza de salsa preparada para espagueti o pizza (de jitomate)  
4 tortillas de harina medianas  
1 1/2 tazas de queso mozzarella rallado

Calentar el horno a 425°F.

Picar los pimientos y rebanar los hongos. Ponerlos a un lado.

En un sartén mediano, sobre fuego mediano, calentar el aceite vegetal. Agregar el pimiento y los hongos y cocinarlos hasta que se suavicen. Agregar la salchicha y cocinarla hasta que quede bien cocida. Agregar la salsa de espagueti o de pizza y mezclarla con lo demás hasta que se incorpore bien y se caliente.

Poner las tortillas sobre un molde para galletas. Poner el queso en partes iguales sobre cada tortilla extendiéndolo hacia las orillas. Hornear hasta que el queso se derrita. Sacar del horno.

Dividir en partes iguales el relleno de salchichas y poner una porción en cada una de las tortillas. Doblar la tortilla a la mitad, como una quesadilla. Usando un tenedor, plegar las orillas para unir las. Hornear hasta que se doren, aproximadamente de 5 a 7 minutos.

---