Rollos de cerdo en masa de hojaldre

Fuente: **www.cocinerosargentinos.com**

Ingredientes:

Bondiola 500 grs	Berenjena 1
Morrón rojo 1	Zanahoria 1
Cebolla 1	Cebolla de verdeo 1
Zucchini 1	Tomate cherry 50 grs
Ajo 1 diente	Pasas de uva 15 grs
Romero	Orégano
Sal	Pimienta
Salsa de soja	Aceite de oliva
Para armar:	
Tapa de hojaldre	Huevo
Miel	Semillas de chía
Semillas de lino	

Preparación:

Cortar el cerdo en dados pequeños y saltear en oliva. Agregar las verduras bien picadas, condimentar y dejar enfriar. Rellenar las tapas de empanadas hojaldradas estiradas lo más finas posible, agregando las pasas de uva. Luego pintar con el huevo y la miel llevar al horno con las semillas por encima y servir con ensalada augusto.