Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

# Rollo relleno crujiente

45min  4 raciones

## Ingredientes

- Carne picada de pollo y cerdo
- Sal
- Pimienta molida
- Queso de untar
- Queso gouda rallado (o al gusto)
- Jamón cocido
- Pan rallado con perejil
- Aove pulverizado

## Elaboración

1. Ponemos la carne picada sobre papel de horno, colocamos otra hoja de papel de horno encima y con un rodillo vamos aplanando y dando forma rectangular.
2. Salpimentamos.
3. Untamos el queso crema, añadimos por encima el queso rallado, las lonchas de jamón cocido y cerramos dando forma de rollo con las manos.
4. Lo rebozamos con el pan rallado de perejil, pulverizamos aove por encima y llevamos al horno unos 40 min. a 180 grados.
5. Retiramos del horno y listo para disfrutar.

RECOMENDACIONES

El tiempo de horneado dependerá un poco del tamaño del rollo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya