

# ROLLITOS DE MAR Y MONTAÑA VARIADOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Caro

## Descripción:

LA GUARNICIÓN DE MERMELADA DE PIMIENTOS VERDES ES UN TOQUE MUY SABROSO

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 LONCHAS DE BACON
- 8 LANGOSTINOS
- 8 TOMATITOS CHERRY
- 8 LONCHAS DE JAMÓN IBÉRICO
- 24 NAVAJAS
- ACEITE DE OLIVA
- MERMELADA CASERA DE PIMIENTOS VERDES

## Preparación:

### Paso 1

PELAR LOS LANGOSTINOS Y QUITARLES LAS TRIPAS, PONER LOS LANGOSTINOS ENTRE PAPEL FILM Y APLASTAR CON UN RODILLO. LAVAR LOS TOMATES. EXTENDER EL BACON Y PONER EL CARPACCIO DE LANGOSTINO Y LUEGO EL TOMATE. ENROLLAR Y FIJAR CON UN PALILLO DE DIENTES. EN UNA SARTÉN SIN ENGRASAR SALTEAR HASTA QUE DORE EL BACON.

### Paso 2

ABRIR LAS NAVAJAS EN VIVO, DESECHAR LAS TRIPAS Y NOS QUEDAMOS CON LAS CABEZAS. EXTENDEMOS LAS LONCHAS DE JAMÓN Y POR CADA UNA DE ELLAS, PONEMOS 3 NAVAJAS. ENROLLAMOS Y EN UNA SARTÉN SIN ENGRASAR LAS DORAMOS.

### Paso 3

SERVIMOS POR PERSONA DOS ROLLITOS DE CADA UNO, ACOMPAÑADOS DE LA MERMELADA DE PIMIENTOS VERDES Y UNAS GOTAS DE ACEITE DE OLIVA PARA DARLES BRILLO.