

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

un aperitivo rapido y delicioso.

## Ingredientes para 4 personas :

- o espárragos de lata gordos
- 16 lonchas de ternera braseada(o jamon de york si no encuentras la ternera)
- 8 lonchas de queso tipo tranchetes
- 200g de mahonesa
- 1 cucharada de curcuma
- 2-3 pepinillos en vinagre

## Preparación:

### Paso 1

PARA LA SALSA: PICAMOS LOS PEPINILLOS MUY PEQUEÑOS Y MEZCLAMOS CON EL CURCUMA Y LA MAHONESA HASTA QUE ESTE UNIFORME, RESERBAMOS EN LA NEVERA. PARA LOS ROLLITOS: CORTAMOS LOS ESPÁRRAGOS POR LA MITAD Y ESCURRIMOS MUY BIEN, PODEMOS INCLUSO SECARLOS EN PAPEL ABSORBENTE, ESTIRAMOS UNA LONCHA DE TERNERA PINTAMOS CON LA SALSA, PONEMOS 1/2 LONCHA DE QUESO Y ENROLLAMOS, ASI CON TODAS LAS LONCHAS, PARA SERVIR PON UN CUENCO CON LA SALSA QUE SOBRO PARA PODER MOJAR LOS ROLLITOS EN ELLA SI QUIERES MAS SABOR.