Rollitos de calabacín

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Moria **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
No pasarse con la sal en el calabacín.

Descripción:

Es una tapa, pintxo, como queráis llamarlo que admite muchas variaciones como es obvio. Yo utilicé algunas cosas que tenía por la nevera y para el relleno, lo que me sobró de la anterior receta que subí: Tartaletas de crema de queso envuelta en salmón. Los rollitos admiten muchas variaciones, sí, y yo os pongo la que escogí. La cantidad de ingredientes variadla en función de comensales, yo los hice sin saber cuántos éramos.

Ingredientes para 3 personas :

- Un calabacín entre mediano y grande, de los que son verde clarito.
- Jamón de york en lonchas
- Un tomate
- Salmón ahumado en lonchas
- El relleno que he mencionado antes o simplemente, queso crema tipo philadelphia
- Orégano, sal, aceite

Preparación:

Paso 1

Lo primero, se lava y pela el calabacín, y lo cortamos en lonchas a lo largo, para poder enrollarlo luego. Se pone una sartén o plancha con unas gotitas de aceite que extenderemos por toda la sartén y ponemos a fuego medio. Ponemos las láminas de calabacín a dorarse un poquito, sazonando. Retiramos del fuego y reservamos.
Pasamos el jamón de york por la plancha una vez que le hayamos dado la forma alargada similar a las láminas de calabacín. Luego cogemos el tomate, lo descorazonamos y lo partimos en rodajas, las cuales vamos a trocear. Las sazonamos antes de poner a planchearse en la sartén, y ponemos unas gotitas de aceite y orégano al gusto. Reservamos.

Paso 2

Ahora disponemos sobre una tabla las láminas de calabacín. Sobre éstas, ponemos las láminas de jamón de york, ponemos en un extremo con una cuchara un poco de relleno o queso crema, y enrollamos. Hacemos lo mismo con todas las láminas que tengamos. Y finalmente, le añadimos en uno de los lados abiertos, como en la imagen, un trocito de tomate del que hemos hecho a la plancha, o un trocito de salmón ahumado. Servir y disfrutar. ¡Saludos!