

rollitos de jamon y salsa persa



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Flor Roja



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 jork si no encuentras la ternera)
- 8 lonchas de quesotipo 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.