rollitos de jamon y salsa persa

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** manolomoto



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 esparragos 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 RROLLITOS:CORTAMOS LOS ESPARRAGOS POR LA MITAD Y ESCURRIMOS MUY BIEN,PODEMOS INCLUSO SECARLOS EN PAPEL ABSORBENTE,ESTIRAMOS UNA LONCHA DE TERNERA PINTAMOS CON LA SALSA,PONEMOS 1/2LONCHA DE QUESO Y ENRROLLAMOS,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.