ROLLITOS DE MAR Y MONTAÑA VARIADOS

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Javier Fagundo



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 ACITE DE OLIVA PARA DARLES BRILLO.