

# ROLLO DE ROQUEFOR



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** xana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- Bizcocho para brazo de gitano
- Una tarrina de mantequilla (no margarina)
- Una cuña de roquefor o queso azul
- Jamón York

## Preparación:

### Paso 1

Se calienta un poco en el microondas el queso y la mantequilla, se mezclan bien con un tenedor. Se unta el bizcocho con la mantequilla, se pone encima el jamón york en lonchas y se enrolla. Se envuelve en papel aluminio y se pone en el frigorífico para que endurezca. Se parte en rodajas finitas.