ROLLO DE ROQUEFOR

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Sary Pc

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.