

Creador: bertodu **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

mantener en la nevera hasta el momento de servir

Descripción:

un entremés ligero y que al mismo tiempo sacia bastante

Ingredientes para 4 personas :

- una manzana grande
- un pepino
- unas gotas de zumo de limón
- una pizca de sal
- SEMILLAS DE SÉSAMO O AJONJOLI

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, lavar bien la manzana y secarla,

Paso 2

cortar la manzana en rodajas finas , no hace falta pelarla, puesto que se ha lavado, rociarla con las gotas de limón, para evitar que se oxide .

Paso 3

en un plato ir montando lámina de manzana, loncha de queso, lámina de manzana y otra de queso.

Paso 4

partir el pepino a lo largo por la mitad y sacar lonchas muy finas, se puede dejar con piel o no, yo se la quito,

Paso 5

enrollar el pepino, sujetarlo con un pincho sobre la última lámina de queso y espolvorear con los granos de sésamo, salar al gusto.