Rollitos de calabacín y queso

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

Creador: Violeta Lopez R



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Se pueden presentar gratinados unos segundos en el horno.

Descripción:

Es una receta muy fácil ideal para servirla como aperitivo o en cócteles.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 calabacín
- 200gr de queso cabra fresco
- 2 cucharadas de nata para cocinar
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de jerez
- 1 cucharada de miel
- un pellizquito de sal

Preparación:

Paso 1

Cocinar los calabacines en láminas finas cortadas con un rallador o un pelador de verduras. Cocerlos en agua hirviendo con un pellizquito de sal un minuto. escurrirlos y ponerlos en agua fría para que se mantengan tersos. Mezclar el queso con la nata. Secar las láminas de calabacín, cubrirlas con la mezcla de queso y enrrollarlas sobre sí mismas. Colocarlas en una fuente y servir. Mezclar el aceite, el vinagre y la miel y un poco de sal y aliñar los rolitos al gusto.