

# Rollitos de calabacín y queso



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

**Creador:** Violeta Lopez R **Recetizador:** Ana Cruz



## Descripción:

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

**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.

## 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 enrollarlas 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.