



ROLLITOS DE PEPINO 16 piezas

Ingredientes:

- 1 pepino
- 200 gr de jamón de pavo en rebanadas delgadas
- 2/3 taza de jocoque natural

Para la vinagreta:

- 10 hojas de menta
- 2 cucharadas de vinagre
- ¾ taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo

Método de preparación:

1. Pela el pepino y con el mismo pelador, saca rebanadas delgadas a lo largo. No debes llegar a las semillas.
2. Corta las rebanadas de jamón a lo largo y ancho de las de pepino.
3. Coloca una rebanada de pepino, cúbreala con un poco de jocoque y después por rebanadas de jamón de pavo. Enróllalos y reserva. Repite el procedimiento con el resto de los ingredientes.
4. Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: **

Muy fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy difícil: *****