



---

## ROLLOS DE PROSCIUTTO RELLENOS DE ARÚGULA Y VINAGETA DE MOSTAZA

### 6 Porciones

#### Vinagreta:

- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- 2 cucharaditas de mostaza
- 3 limones, el jugo solamente
- Sal y pimienta, al gusto

#### Rollos:

- 2 paquetes de prosciutto, rebanado en láminas
- 200 g de arúgula
- 100 g de nueces caramelizadas, picadas finamente

#### Método de Preparación:

1. Para la vinagreta, mezcla todos los ingredientes hasta que estén completamente integrados; reserva.
2. Para los rollos, coloca en las láminas de prosciutto un poco de arúgula, agrega un chorrito de la vinagreta para humedecer la arúgula y espolvorea la nuez caramelizada. Enróllalos para evitar que se salga el relleno y colócalos en un plato.
3. . Ofrece con un poco más de la vinagreta.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*