



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
20 minutos

ATADITOS DE QUESO RELLENOS

Ingredientes

200 g Jamón de pierna acaramelado
4 Cucharadas de mayonesa
12 Láminas de queso gauda "cuadradas"
Ramitas de ciboulette pasadas por agua caliente
Sal, pimienta y eneldo a gusto

Preparación

1.- Corta el jamón en trozos irregulares y junta con la mayonesa en el recipiente de una procesadora 1-2-3, condimenta con un toque de sal, pimienta y eneldo a gusto. Procesa a velocidad alta hasta conseguir una preparación de textura pastosa. Reserva.

2.- Estira las láminas de queso y en el centro de ellas rellena con un poco de la preparación anterior. Comienza a enrollar desde la punta hacia arriba de manera que ayude a conseguir una forma cónica. Amarra con el ciboulette pasado por agua caliente y déjalos sobre una bandeja. Repite el procedimiento hasta acabar toda la mezcla.

Sugerencia

Ideales para cocktail, aperitivo o como entradas acompañados con una ensalada de hojas verdes.

Información Nutricional

Energía:	139 Kcal
Proteínas:	8.6 g
Grasa Total:	11.2 g
Colesterol:	39.0 mg
H. de Carbono:	0.8 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	355 mg