



Dificultad:
Baja



Porciones:
9



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	251 Kcal
Proteínas:	7.8 g
Grasa Total:	13.6 g
Colesterol:	81 mg
H. de Carbono:	24.8 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	461 mg

ROLLITOS DE QUESO CREMA CRISPY

Ingredientes

- 6 Láminas de pan de molde grande
- 1 Pan de queso crema light
- 1 Ramito de ciboulette cortado finamente
- 6 Varas de espárragos blanqueadas "ver nota"
- 3 Láminas de tocino partida en dos a lo largo
- ¾ Taza de harina
- 2 Huevos batidos
- 1 Base para pollo crispy MAGGI®

Preparación

1.- Con la ayuda de un uslero estira cuidadosamente las láminas de pan de molde para dejarlas bien delgadas. Aparte, remueve el queso crema dentro de un bowl hasta dejarlo bien blando, agrega el ciboulette y remueve.

2.- Rellena cada lámina de pan con queso crema, en un costado acomoda una tirita de tocino con un espárrago, envuelve con mucho cuidado presionado para que quede bien firme. Envuélvelos en papel film y lleva a refrigeración durante 30 min.

3.- Toma cada rollito bien frío y pásalo por harina, luego por huevo y finalmente por la base para pollo crispy MAGGI® de manera que queden bien impregnados. Líéalos a horno a temperatura media alta y hornea durante 8 minutos aproximados hasta dorar levemente la superficie. Retíralos y corta trozos de 2 cm de grosor aprox. Y sirve de inmediato.