



JAMONES

Rollitos de jamón y queso

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
137

🔥 Grasa
5,3g

🔥 Proteína
15 g

Que delicia estos rollitos de jamón y queso para sorprender a tus invitados o para comenzar tu día en la oficina. Esta receta es una idea fresca y saludable ideal para compartir y disfrutar creando platos nuevos con nuestro Jamón Pietrán.

Ingredientes

Jamón Pietrán de Cerdo
8 Tajadas

3 cdas de queso crema reducido en grasa

Sal

½ Taza de espinacas finamente picada

1 Diente de ajo

Pimienta

2 Cucharadas de queso azul finamente picado

Aceite

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Una receta práctica y sencilla con Jamón Pietrán que vas a querer preparar más de una vez, porque es deliciosa, puedes usar los ingredientes que tienes en casa y darle un toque de sabor diferente a tus días.

¿Cómo preparar rollitos de jamón y queso?

- Calienta un poco el aceite, saltea el ajo y la espinaca, agrega el queso azul y cocina hasta que todo esté bien incorporado. Pon dos tajadas de jamón formando un rectángulo.
- Unta una cuarta parte de la mezcla de queso, enrolla, envuelve en papel aluminio o parafinado.
- Repite el proceso hasta terminar.
- Deben quedar 4 rollos.
- Lleva a la nevera durante 4 horas.
- Parte cada rollo en diagonal, sirve con tomates cherry y vinagreta.
- Disfruta mezclando tus ingredientes y preparando recetas nuevas para que cocinar sea todo un placer y cuidar de ti se convierta en un hábito.

Si estás buscando una receta de almuerzo ligero, muy nutritivo y super rápido de preparar, aprende a hacer diferentes [recetas con brócoli](#), en este caso te recomendamos visitar el paso a paso de ésta preparación.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mi Mundo saludable](#)

[Contacto](#)