



JAMONES

Rollo de pan fresco con jamón

★★★★★ 0 comentarios

🕒 10 minutos

🍴 8 porciones

🔥 Calorías
198

🔥 Grasa
7 g

🔥 Proteína
15 g

Esas reuniones sorpresa en tu casa ya tienen solución, esta receta es fácil, ligera y deliciosa para compartir.

Ingredientes



[Jamón Pietrán Snack de Cerdo](#)

230g de Jamón Pietrán



100g queso crema light



500g pan molde



1 manojo de cebollín



250g queso bajo en grasa



Pimienta al gusto

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Corta el pan molde a lo largo, quítale los bordes y con un rodillo aplástalo suavemente.
- En un recipiente mezcla el queso crema con la cebollina finamente picada, sal y pimienta.
- Unta el pan con esta mezcla de queso y coloca el Jamón Pietrán.
- Luego enrolla con papel aluminio, sella las puntas y deja en la nevera reposar durante media hora.
- Por último retira de la nevera, desenvuelve y corta en rodajas a tu gusto.
- Sirve en un plato decorado.



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](#)