



ROLLOS DE PEPINO CON TOMATE SECADO, QUESO FRESCO GRANULADO Y CEBOLLINO

INGREDIENTES

- 100 gramos de tomate secado
- 1 pepino
- 100 gramos del queso fresco granulado
- 5 gramos de cebollino
- 4 rábanos
- 8 palillos de cóctel
- Pimienta

EXPLICACIÓN

Corta las ambas puntas del pepino y corta el pepino en láminas largas con un rebanador de queso.

Pon las lonjas de pepino en una tabla.

Ralla los rábanos.

Reparte el queso fresco granulado y el ralla de los rábanos en las lonjas de pepino.

Pon el tomate secado al comienzo de un lonja de pepino y enrollarlo.

Fija los rollos de pepino con un palillo de cóctel.

Condimenta los rollos de pepino con pimienta.

Corta el cebollino en trocitos y guarnece los rollos con el cebollino.

ENTREMÉS

8 PIEZAS

TIEMPO: 15 MINUTOS

MIRA MÁS A:

LA
COMIDA
Deliciosa



LA
COMIDA
Deliciosa