



## ROLES DE QUESO AMARILLO Y TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Botana

### INGREDIENTES

- 250 gramos de pasta hojaldre
- 2 cucharadas de harina para enharinar
- 10 rebanadas de queso americano La Villita en rebanadas
- 3 rebanadas de tocino picado
- 1/2 taza de jalapeños en julianas
- 3 piezas de cebolla cambray fileteadas
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 1 pizca de pimentón
- 2 cucharadas de agua
- 1 pieza de huevo batido

## MODO DE PREPARACIÓN

Comparte con tu familia el delicioso sabor de unos roles acompañados de delicioso queso americano La Villita.

Extiende la pasta hojaldre en tu superficie de trabajo de manera que quede muy delgada. Corta un rectángulo de 40cm x 50cm aproximadamente y acomoda encima las rebanadas de queso amarillo, dejando libres las orillas para sellar perfectamente. Extiende sobre el queso, la cebolla, el elote y los chiles; espolvorea con pimienta y pimentón.

Barniza las orillas de la masa con agua y enrolla el hojaldre como si estuvieras haciendo sushi. Coloca el rollo relleno sobre una charola con papel encerado y mete al congelador por 10 minutos.

Retira y divide el rollo en 8 partes iguales. Acomoda los roles dentro de un refractario rectangular y barniza la superficie con el huevo batido. Hornea de 15 a 20 minutos o hasta que tomen un tono dorado uniforme. Sirve saliendo del horno y lleva hasta tu mesa.