



## ROLLITOS DE CALABAZA Y QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 4 calabazas grandes
- 400 gramos de queso doble crema La Villita
- Sal y pimienta
- Hierbas finas y de olor
- 190 gramos de Margarina sin sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, algo muy saludable con un toque delicioso.

Vamos a comenzar lavando las calabazas y pelándolas. Después, vamos a cortarlas en tiras, no muy delgadas. Reservamos.

Ahora, vamos con el relleno. El queso doble crema La Villita es una excelente opción para que este plato tenga sabores únicos. Ponemos el queso en rebanadas y sazonamos con pimienta, sal y un poco de hierbas finas.

Tomamos las tiras de calabaza y ponemos encima una rebanada de queso, comenzamos a enrollar y cerramos con la ayuda de palillos. Repetimos hasta que no nos queden más ingredientes.

Antes de meterlas al horno, vamos a marinarlas. En un tazón ponemos una barrita de Margarina sin sal La Villita y metemos al horno de microondas unos 20 segundos, batimos un poquito. Ahora tomamos los rollitos de calabaza y pasamos por la Margarina La Villita. Acomodamos en una bandeja o refractario para horno y adornamos con hierbas de olor. Dejamos en el horno unos 10-15 minutos hasta que tomen un poquito de color.

Me encanta servir esta receta con carne o después de la sopa. ¡Delicioso!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita