



ROLLOS DE JAMÓN CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 8 rebanadas de jamón
- 8 rebanadas de medias lunas manchego La Villita
- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 2 tazas de pan molido
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta pequeña receta te sacará de apuros, cuando tus niños tengan ganas de probar algo rico y nuevo.

Sobre una tabla de madera, colocamos una rebanada de jamón, rellenamos con una rebanada de medias lunas manchego, enrollamos y congelamos por 30 minutos.

Pasado el tiempo, los sacamos y enharinamos los rollos, los sumergimos en el huevo y empanizamos.

En una sartén, calentamos la cucharada de margarina con sal a fuego medio y freímos los rollitos por 5 minutos, o hasta que estén dorados. Colocamos sobre papel absorbente para retirar el exceso y ¡listo!

 LaVillitaMX  @LaVillita