

ROLLO DE CARNE SECA *con queso crema*

*Puede rellenar con
tomate deshidratado
u ostras
ahumados.*

Ingredientes:

- 50 g de Machaca
- 1 Barra de queso crema de 190 g
- 1 Cdta. de cebollín picado
- 1/2 Cdta. de tomillo en especie
- Aceituna negra y tomate en tiras para decorar
- Pan tostado para canape
- 2 bolsas de plástico transparente de 20 x 30 cm aprox.

Preparación:

1. Abra los laterales de la bolsa de plástico y coloque sobre ella el queso crema, extienda el queso a lo largo y ancho de la bolsa cuidando que quede parejo y obtenga un cuadrado de 20 x 20 cm aproximadamente.
2. Pique finamente la machaca con un cuchillo y extiéndala sobre otra bolsa plástica hasta quedar a la misma medida que el queso crema.
3. Coloque sobre la machaca la bolsa con la cama de queso crema y retire la bolsa del queso.
4. Espolvoree sobre el queso crema el tomillo y el cebollín.
5. Enrolle cuidadosamente hasta formar el rollito de queso crema, tratando que quede totalmente cubierto por la machaca.
6. Monte en un plato las rebanadas de pan y sobre éste una rebanada de rollito.
7. Utilice las aceitunas y el tomate para decorar.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
20 PIEZAS**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-104/1703