



# ROLLITO DE SALCHICHÓN DE SIRLOIN *con queso crema*

*Acompañe con  
papas españolas  
y catsup*

## Ingredientes:

- 7 Piezas Salchichón de Sirloin de Ganadería Revuelta
- 600 g de masa de hojaldre
- 1 queso crema de 190 g
- 7 rebanadas de tocino
- 2 claras de huevo
- 1 cucharadita de perejil fresco picado

## Preparación:

1. Pre cocine el salchichón en un sartén hasta obtener el punto deseado de cocimiento.
2. Retire del sartén, envuélvalo en una rebanada de tocino y reserve.
3. Mezcle en un tazón las 2 claras de huevo y reserve.
4. Divida la masa de hojaldre en 7 porciones iguales, tome una de las porciones y extienda la masa con un rodillo en forma de rectángulo de aproximadamente 20 x 12 cm, de manera que cubra perfectamente el salchichón.
5. Coloque al centro de la masa el salchichón con el tocino.
6. Agregue 2 cucharaditas de queso crema extendidas sobre el salchichón y esparza un poco de perejil sobre el queso crema.
7. Para sellar el rollito, doble la masa de hojaldre sobre el salchichón y el queso crema, debe quedar cerrado completamente para evitar que el queso crema se salga, selle los bordes laterales presionando con sus dedos.
8. Unte la clara del huevo en las orillas de la masa para obtener un mejor sellado
9. Coloque los rollitos sobre un refractario y horneé por 20 minutos a 160° c
10. Retire los rollitos del horno, corte en rebanadas pequeñas y sirva.

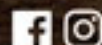
**RINDE DE 4 A  
5 PORCIONES**

**¡BUEN PROVECHO!**

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](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



**La Tienduca**



GR-149/1704