



Arrolladitos de zucchini con queso untable clásico

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Te enseñamos esta novedosa receta de arrolladitos de zucchini, rellenos de morrón, soja y jamón, con queso untable clásico.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



No

Producto ilolay

Clásico

INGREDIENTES

- Aceite de oliva
- 2 Zucchini
- 9 fetas Jamón cocido
- 190 gr Queso Untable ilolay Clásico
- Brotes de soja
- 1 Pimiento rojo

PREPARACIÓN

1. Lavar y cortar los zuchinis en rodajas finas a lo largo (recomendamos usar una mandolina). Grillar cada lámina con aceite de oliva hasta que tome color. Reservar.
2. Quemar el pimiento colocándolo sobre el fuego de la hornalla directo. Quitar la piel quemada y cortar en tiras.
3. Untar con Queso Untable Clásico cada lámina de zucchini grillada. Agregarle una tira de jamón cocido, unas tiras de pimiento y brotes de soja.
4. Enrollar y servir como entrada.