

Entrante Menú Infantil: Rollitos de jamón y queso



Raciones: 4 personas

Dificultad: muy fácil

Tiempo: 15 minutos

Ingredientes:

- 4 rebanadas de pan de molde brioche Dulcesol
- 4 lonchas cuadradas de jamón cocido Campofrío
- 4 lonchas de queso Tres Oscos
- 16 tomatitos cherry
- 16 hojas de albahaca
- Queso rallado en polvo para espolvorear
- Mantequilla para untar

Elaboración:

- Comenzamos extendiendo con un rodillo las rebanadas de pan de molde para que se queden finitas y manejables.
- Untamos cada una con mantequilla y colocamos una loncha de jamón y otra de queso.
Enrollamos todo bien y cortamos cada rollito en cuatro porciones.

- Colocamos los rollitos en un plato con una hoja de albahaca y un tomatito cherry encima de cada uno, podemos fijar todo con un palillo o palito de brocheta.
- Espolvoreamos con queso rallado para dar el efecto de nieve.