

Rollitos de zapallitos italianos

Tiempo total: 40 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 20

Ingredientes:

- 2 zapallos italianos
- 1 taza de tomates deshidratados
- 1 taza de garbanzos cocidos
- 3 cucharadas de tahine
- Jugo de ½ limón
- ½ taa de aceite de oliva
- 1 cucharada de chalota
- 2 cucharadas de mostaza a la miel
- 250gr de ricota
- 1 taza de almendras fileteadas
- 2 paltas grandes
- ½ taza de cilantro
- ½ taza de albahaca
- 1 yogurt natural sin sabor
- 1 cucharada de mostaza
- Sal
- Pimienta
- Vinagre
- Limón

Preparación:

- 1.- Con la ayuda de una mandolina o con un buen cuchillo, vamos a cortar los zapallitos a lo largo, deberían salir 10 lonjas por cada uno.
- 2.- Para el pesto vamos a hidratar los tomates con agua hirviendo hasta que estén blandos.
- 3.- Vamos a mezclar una taza de los tomates que hidratamos previamente con los garbanzos, las 3 cucharadas de tahine, el jugo de limón, chalotas, mostaza, aceite de oliva, sal y pimienta a gusto.
- 4.- Llevaremos esta mezcla a la mini-pimer y la vamos a procesar hasta que quede una pasta densa y suave.

5.- Mezclaremos en un bowl aparte la ricota con las almendras, sal, pimienta hasta que quede como una pasta firme.

6.- Poner una lonja de zapallito en la mesada y cubrir con una cucharadita de la pasta de ricota y almendras.

7.- Esparcir sobre la ricota el hummus de tomate deshidratados y enrollamos la lámina de zapallo. Repetimos el proceso con el resto de lonjas.

8.- Hacer una salsa de palta procesando las paltas, el yogurt, mostaza, albahaca y cilantro, aliñar con sal y pimienta a gusto, 1 cucharada de vinagre y jugo de ½ limón, procesar y licuar.