

PLATO DE FONDO

ROLLITOS DE ZAPALLITOS CON JAMÓN Y QUESO GRATINADOS



Ingredientes:

- 2 zapallos italianos.
- Sal.
- Jamón.
- Quedo mantecoso.
- Salsa de Tomate.
- Queso Parmesano.
- Crema.
- Aceite Oliva.

Preparación

- Cortar con la mandolina (o mano, pero con un buen cuchillo) 2 zapallos italianos a lo largo, en láminas muy delgadas. Extender las láminas sin montar, sobre papel absorbente. Espolvorear con una pizca de sal (ojo que si agregas mucho quedarán saldos). Cubrir con más papel absorbente y dejar reposar 15 o 20 minutos para eliminar el exceso de líquido.
- Extender las láminas en una tabla y cubrir con jamón (el que más te guste) y láminas de queso mantecoso.
- Enrollar haciendo un poco de presión para que queden firmes y no se desarmen.
- En pocillos pequeños, o si prefieres puede ser una fuente grande, poner una base de una rica salsa de tomates (puede ser comprada o hecha en la casa) y acomodar uno o dos rollitos (si son fuentes individuales) o todos los rollitos que hagas si es una fuente grande.
- Cubrir con un poco más de salsa de tomate, rallar, queso parmesano de sobre toda la fuente y decorar con un toque de crema. Terminar con un chorrillo de aceite de oliva.
- Llevar al horno a 220 grados por 25 o 30 minutos o hasta que de doren. A mí me gusta que los zapallitos queden “al dente”, pero si te gustan bien blandos, los dejas más rato en el horno.
- Si vas a hacer una fuente grande debes cocinar por más tiempo para que se hagan bien.

