

ENTRADAS

ROLLOS DE JAMÓN SERRANO CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLAS AL MERLOT



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 3 cebollas moradas
- Sal y pimienta
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de Merlot
- 1/4 taza de vinagre balsámico
- Queso de cabra
- Lámina de jamón serrano
- Galletita o tostada
- Sésamo
- Almendras laminadas

Preparación

- Poner en un sartén 1 chorro de aceite de oliva + 3 cebollas moradas cortadas en juliana + sal y pimienta a gusto + 1 taza de azúcar + 1/2 taza de Merlot + 1/4 taza de vinagre balsámico y dejar cocinar a fuego medio/bajo hasta que se evapore gran parte del líquido y puedas pasar la cuchara por el fondo y se demore en volver.
- Cortar un trozo de queso de cabra en rectángulos pequeños.
- Cortar cada lámina de jamón serrano a lo largo, en dos tiras. Envolver los trozos de queso con el jamón serrano.



- Poner sobre una galletita o tostada un rollito y cubrir con un poco de la mermelada de cebolla.
- Terminar con sésamo y almendras laminadas.
- VERSIÓN LIGHT : Usa queso fresco y jamón de Pavo.
- VERSION MAÑOSO : Utiliza el queso de Quillayes que más te gusta en vez del queso de cabra.
- VERSIÓN “DESDE” : reemplaza el jamón serrano por mortadela.

