

Rollitos de verdura



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

4

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 pza. pepino

50 ml crema

30 gr. queso crema

1cdita. mayonesa

Cantidad necesaria de Huevo cocido San Juan o huevocados, pimienta roja picado, cebollín picado, sal y pimienta

Preparación

- Con la ayuda de una mandolina, corte el pepino en láminas muy delgadas. Reserve.
- Corte los huevos cocidos en gajos. Una vez hecho esto, sal pimienta las láminas de pepino, y coloque sobre cada lámina un gajo de huevo y enrolle, ponga sobre una cama de lechugas.
- En un bowl vierta el resto de los ingredientes, mezcle hasta obtener una consistencia homogénea, sazone con sal y pimienta.
- Sirva los rollitos acompañando con el dip anterior.