

Rollo de jamón y queso con harina de hot cakes



Tiempo de
preparación

35 min.

Porciones

8

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

Prueba esta increíble versión de rollo salada que puedes disfrutar con tus rellenos favoritos. El secreto de este rollo de jamón con harina de hot cakes es que el huevo lo hace esponjoso y suave. Este rollo de jamón es perfecto para desayunar en familia.

- 6 piezas de Huevo San Juan.
- 1/3 taza de azúcar refinada para las llenas.
- 1/3 taza de azúcar refinara para las claras.
- 1 taza de harina de Hot Cakes.
- 1/4 de taza de mantequilla derretida.
- 2 tazas de queso crema en cubos y a temperatura ambiente.
- 25 rebanadas de jamón.
- 20 rebanadas de queso manchego.

Cantidades necesarias de:

- Azúcar glass para cernir.
- Sal.
- Pimienta.
- Orégano.
- Tomillo fresco.

Preparación

1. Separa las yemas y las claras de las piezas de Huevo San Juan® en dos bowls diferentes. Reserva.

2. Para el **bizcocho**:

Bate las yemas Huevo San Juan® con el azúcar hasta doblar tamaño y reserva; luego bate las claras Huevo San Juan® con el azúcar hasta doblar tamaño y junta con la mezcla anterior. Incorpora poco a poco la harina cernida de forma envolvente y agrega la mantequilla derretida.

Extiende en una charola con papel encerado, apóyate con una espátula para extender la masa. Hornea a 180 °C, por 10 minutos, recuerda no abrir el horno mientras la cocción del bizcocho se hace.

3. En un bowl coloca el queso crema, sazona con sal, pimienta y orégano al gusto;



mezcla con ayuda de un batidor globo y cuchara hasta obtener una consistencia cremosa. Reserva.

4. Desenrolla el rollo de bizcocho, con una espátula cubre con la mezcla de queso crema; coloca una capa de rebanadas de jamón, una capa de rebanadas de queso y repite con jamón hasta cubrir; enrolla nuevamente apoyándote del trapo de algodón. Deja reposar un momento.

5. Corta el rollo en rebanadas con ayuda de un cuchillo sierra. Decora con tomillo disfruta.

Tip

Enróllalo cuando esté caliente, de lo contrario se endurecerá y será difícil hacerlo.