



ARROLLADO DE QUESO Y VERDURA

INGREDIENTES

- 🥄 1 Cucharada de Aceite de Oliva
- 🥄 100gr. de Queso de máquina (depende del tamaño de tu pieza)
- 🥄 150 gr. de Espinaca picada
- 🥄 2 Huevos
- 🥄 1/2 cebolla
- 🥄 1/2 morrón
- 🥄 100 gr. de Jamón cocido
- 🥄 Sal /pimienta a gusto



PROCEDIMIENTO

Pincelamos la base de la Bifera o sartén con aceite. (Ojo! Si no es antiadherente no se puede hacer esta receta)

Cubrimos con fetas de queso de máquina, superponiéndolas entre sí.

En un bowl mezclamos la espinaca con la cebolla, el morrón, el huevo, y condimentamos.

Distribuimos esta preparación sobre el queso.

Cocinamos a fuego mínimo hasta que el queso empiece a dorarse.

Cubrimos con el jamón cocido.

Enrollamos, y continuamos cocinando a fuego mínimo por unos minutos cuidando que no se queme el queso.