

Receta: ROLLO DE QUESO CREMA, ROCOTO ACARAMEL

TIEMPO DE PREPARACIÓN



ROLLO DE QUESO CREMA, ROCOTO ACARAMELADO Y AGUACATE

Entrante

40
minutos

INGREDIENTES

1 queso crema, a temperatura ambiente
1/2 taza de azúcar
2 cucharadas de vinagre balsámico
2 rocotos, en julianas
1 aguacate en láminas
2 cucharadas de ciboulette
sal
pimienta

INSTRUCCIONES

En un bol mezclar el queso crema y ciboulette. Sazonar con sal y pimienta. Guardar

En un sartén calentar el azúcar con 1/2 taza de agua. Cuando comience a formarse el caramelo añadir el rocoto y seguir cocinando por cinco minutos. Verter el vinagre balsámico. Cocinar hasta que el rocoto esté acaramelado y dejar enfriar

Sobre una superficie lisa poner papel plástico, colocar encima el queso crema reservado y estirar formando un rectángulo (que sea más chico que el área que cubre el papel plástico) al centro del queso crema colocar el rocoto acaramelado y el aguacate en láminas.

Formar un rollo, hacer un nudo en cada extremo y refrigerar por tres horas.

Al momento de servir eliminar el papel plástico y servir con galletas o pancitos.

DIFICULTAD

MEDIA

RENDIMIENTO

8
porciones