



ROLLITOS “ESTILO ANTOÑITO”

INGREDIENTES:

- Lonchas de jamón york
- Loncha de queso
- Huevos
- Pasas dulces
- Cebolla, ajo.
- Aceite, sal, perejil, orégano, vinagre de Módena.

INDICACIONES:

- Cocemos los huevos. Los pelamos y rayamos, dejándolos en un bol. Picamos la cebolla y la echamos en el mismo bol con los huevos. A esta mezcla le metemos también las
- pasas pequeñas (si son grandes, trocear).
- Para hacer los rollitos: primero una loncha de jamón york, ponemos encima la loncha de queso.
- Una vez extendidas, echamos un poco de la mezcla encima. Envolvemos la loncha de jamón york, dejando el resto de los ingredientes por dentro.
- Por otra parte, hacemos una especie de salsa: picamos uno o dos dientes de ajo, picamos perejil, lo metemos en un mortero con orégano y sal y se machaca bien con aceite y vinagre de Módena.
- Los rollitos los ponemos en una fuente de horno. Con una brocha los untamos bien con la mezcla preparada anteriormente.
- Lo metemos en el horno durante 10 minutos y cuando veamos que están “doraditos” apagamos el horno.

