

Rollitos de pizza: la deliciosa receta que reversiona este clásico argentino en simples pasos

26/06/2024



El tomate y el queso son capaces de brindar platos riquísimos cuando están juntos. Si bien las primeras comidas que se vienen a la mente al pensar en la combinación son la pasta y la pizza, esta receta de rollitos salados llegó para reversionar las clásicas preparaciones de la cocina: son deliciosos, prácticos y fáciles de hacer.

Los ingredientes necesarios son muy pocos y no requiere tiempo de cocción, por lo que estarán listos en breves minutos. Puede que ya se cuente con los elementos necesarios en el hogar y que ni siquiera sea necesario salir a comprar, pudiendo poner a prueba esta receta y deleitando a todos los que los prueben.

La idea es comerlos cuando estén calientes, motivo por el cual

resulta una gran opción para el invierno. Además, se pueden comer solos, junto a una picada, o como acompañamiento con otra comida a elección. Es ideal para complementar con verduras de estación o cualquier otra guarnición que se prefiera.

Ingredientes para elaborar los rollitos de pizza

- 1 o 2 paquetes de tortillas de maíz.
- Salsa de tomate.
- Queso mozzarella, cremoso o cualquiera de preferencia (puede ser una combinación de dos).
- Rodajas de salame.

Rollitos de pizza: cómo prepararlos

1. Colocar salsa de tomate sobre una tortilla de maíz y **esparcirla bien**, como se haría en una pizza.
2. Poner los quesos por encima (si están **rallados**, mucho mejor) y agregar algunas fetas de salame.
3. Enrollar la tortilla, tratando de que los bordes queden sellados para que el relleno **no se salga** en ningún momento.
4. Cortar el arrollado en **cuatro partes**, de manera que queden «*rollitos*».
5. Repetir el procedimiento con más tortillas y ubicar los rollitos en una bandeja apta para horno, **uno al lado del otro**. Lo ideal es que no queden «*acostados*», ya que así no se apreciará el relleno.
6. Una vez que estén todos los rollitos acomodados, rallar más queso por encima y **llevarlos a gratinar** al horno.
7. Luego de unos minutos y cuando el queso se haya derretido, **dejar enfriar** un rato para no quemarse y disfrutar.

Quienes no sean fanáticos del queso, la salsa de tomate o incluso ambos ingredientes, pueden optar por hacer la misma receta pero con otros elementos. Por ejemplo, más opciones de relleno son: **pesto, mostaza, jamón, verduras**, etcétera. Además, se le puede añadir un «*plus*» a la preparación si se acompaña de alguna **salsa fresca**.

Fuente: Crónica