

Una receta sencilla pero deliciosa: Rollo de papa con queso y jamón

29/01/2024



El rollo de papa con queso y jamón es un plato delicioso que combina capas finas de papa cocida con queso y jamón. Se prepara cocinando las papas en rodajas finas y luego alternando las capas de papa con queso y jamón antes de enrollarlo todo en un rollo. A menudo se hornea hasta que el queso se derrite y se dora, creando un plato con una textura suave y un sabor reconfortante.

Este plato es versátil y se puede personalizar con otros ingredientes como cebolla, espinacas o champiñones según las preferencias personales. El rollo de papa con queso y jamón es una opción popular para servir como aperitivo, acompañamiento o incluso como plato principal en algunas ocasiones.

- 500g de papas hervidas y peladas
- 1 huevo

- 20g de pan rallado
- 70g de queso (puede utilizar queso de su elección)
- 140g de queso parmesano
- Lonchas de jamón
- Pan rallado para el revestimiento.



Preparación:

1. Comience por preparar las papas hervidas y peladas. Asegúrese de que estén bien cocidas y luego pélelas.
2. En un tazón grande, coloque las papas cocidas y peladas.

Agregue un huevo y mezcle bien para combinar los ingredientes. Añada 1/2 taza de queso y el pan rallado a la mezcla. Mezcle nuevamente hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. Esto creará una masa de papa sabrosa.

3. Espolvoree una superficie de trabajo con pan rallado, cubriéndola de manera uniforme. Coloque la mezcla de papa sobre el pan rallado y extiéndala con cuidado hasta formar un rectángulo uniforme.
4. Coloque lonchas de jamón sobre la mezcla extendida y luego añada queso al gusto. Asegúrese de distribuirlos de manera uniforme por toda la superficie.
5. Con cuidado, enrolle la mezcla de papa sobre sí misma, formando un rollo. Asegúrese de que el relleno de jamón y queso quede bien envuelto en el interior.
6. Precaliente su horno a 190°C (375°F) para que esté listo cuando el rollo esté preparado.
7. Coloque el rollo de papa relleno en una bandeja para horno y hornee a 190°C (375°F) durante aproximadamente 30 minutos, o hasta que esté dorado y crujiente por fuera.
8. Una vez que esté listo, retire el rollo del horno y déjelo reposar durante unos minutos antes de cortarlo en rodajas. Esto permitirá que los sabores se asienten y sea más fácil de servir.



¡Disfrute de su delicioso Rollo de Papa con Queso y Jamón! Puede servirlo como aperitivo, plato principal o acompañamiento, ¡seguro que será un éxito en cualquier ocasión!

Fuente: