

Receta de Rosas de Calabacín con Beicon

20 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy nuestra amiga y seguidora **Chus González**, nos propone que preparemos estas ricas **Rosas de Calabacín con Beicon**, nos cuenta que son muy fáciles de preparar y que además de ser muy atractivas a la vista quedan riquísimas.

Ingredientes

- Masa quebrada (una lámina)
- Calabacín (uno o dos tiras por cada rosa)
- Beicon en tiritas (una o dos por rosa)
- Queso en lonchas para fundir (una o dos por rosa)

Modo de Preparación

1. Partir la masa quebrada en tiritas de unos dos dedos de anchas
2. Precalentar el horno a 180º
3. Colocar en uno de los bordes largos tiras de calabacín y encima colocar las tiras de beicon, después el queso en lonchas
4. Enrollar las tiras de manera que quede formada una rosa como la foto
5. Meter al horno precalentado hasta que estén doraditas y el queso se haya fundido
6. Servir calientes y....buen provecho!!!