

Receta de Rollitos de Patata y Jamón Serrano

29 Nov 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que resulta exquisita y estoy segura que os va a gustar bastante, se trata de unos **Rollitos de Patata con Jamón Serrano**, podéis poner como aperitivo o también como un primer plato, de cualquier forma vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Patatas (medio kg o más según comensales)
- Queso parmesano rallado (un puñado)
- Jamón serrano en lonchas (una por cada rollito)
- Queso gruyere (un trozo de 100grs aproximadamente)
- Mantequilla (dos o tres cucharadas)
- Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con agua y un puñado de sal
2. Cuando esté hirviendo el agua, añadir las patatas peladas y cortadas en trozos, dejar cocer hasta que queden tiernas
3. Escurrirlas y pasarlas con el pasapurés hasta que quede bien espesito, si no tenéis, hacerlo con un tenedor
4. Añadir al puré dos o tres cucharadas de queso rallado y otras dos o tres de mantequilla y mezclar bien, echar un poco de sal y pimienta
5. Hacer taquitos con el queso gruyere
6. Precalentar el horn a 200º
7. Ir cogiendo bolas de patata y aplastarlas, meter dentro un trocito de queso y doblarlo y formar con ella una croqueta
8. Enrollar con una loncha de jamón cada rollito y colocar en una fuente para horno
9. Meter al horno precalentado y mantener unos 12/15 minutos
10. Servir y.....buen provecho!!!