[Carnes] Rolados de jamón York

Ingredientes

- Jamón York.
- Mayonesa.
- Queso.
- Espárragos.
- Cebolla.
- Mantequilla.
- Aceite de oliva.
- lamón serrano.
- Vino blanco.
- Harina.
- Nata.

Elaboración

- 1. Los rolados se hacen:
 - 1. Cogemos una loncha grande de jamón york cocido y la untamos en mayonesa.
 - 2. Añadimos una loncha de queso encima.
 - 3. Ponemos un espárrago grueso o 2 finos encima.
 - 4. Lo enrollamos todo y lo sujetamos con unos palillos de madera.
- 2. Se comienza a hacer la salsa en una pota se pone al fuego con mantequilla y aceite dos partes más o menos iguales.
- 3. Echamos cebolla picada y jamón serrano.
- 4. Cuando estén dorados se echa una cucharadita de harina.
- 5. Se añade un vaso de vino blanco.
- 6. Se añade agua caliente con caldo suficiente para cubrir los rolados.
- 7. Se añade por último la nata y los rolados.
- 8. Se deja cocer a fuego lento durante 20 minutos.

From

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - Euloxio wiki

Permanent link:

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:rolados

Last update: 2025/05/20 08:46

