

Rollitos Capresse Sin Gluten



Ingredientes

Tomates secos: 6 Unidades

Masa de arroz: 8 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Tomates pera: 4 Unidades

Jamón York: 8 Lonjas

Mozzarella rallada: 200 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Pesto

Albahaca: 1 Manojó

Diente de ajo: 1 unidad

Piñones tostados: 1 Puñado

Aceite De Oliva: c/n

Parmesano: 30 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer un pesto triturando y emulsionando bien todos los ingredientes.
- Reservar hasta emplatar.
- Hidratar los discos de masa en agua fría.
- Escurrir y secar.
- Sobre un disco poner una *loncha* de *jamón*, rodajas de *tomate* y tiritas de *tomate* seco rehidratado.
- Salpimentar y espolvorear con *mozzarella* rallada.
- Cerrar y emplatar .
- Servir con el pesto.