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 Manojo
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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollitos-capresse-sin-gluten