

# Rollo de betabel con queso de cabra, perejil y pistachos

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para decorar:

**Pistachos picados:**

**Aceite De Oliva:**

**Perejil picado:** 1/4 Taza

**Galletas:**

### Para el relleno:

**Queso de Cabra:** 200 gr

**Miel:** 1 Cucharada

**Sal:** A gusto

**Ajo asado molido:** 1 Diente

**Perejil picado:** 2 Cucharadas

**Pimienta negra molida:** A gusto

### Para los betabeles:

**Betabeles:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Tomillo:** A gusto

**Hoja de salvia:** 4 Unidades

**Papel aluminio:**

**Pimienta negra molida:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Para rostizar los betabeles

- Untar con aceite de oliva cada uno, agregar una hoja de salvia y cubrir con papel aluminio
- Cocer sobre rescoldo, dando vueltas con una pinza
- Remover del fuego, dejar enfriar y rallar
- Salpimentar y agregar el *tomillo* Reservar

- Asar el diente de *ajo* para el relleno sobre un comal.

## Para preparar el relleno

- Colocar el queso de cabra en un tazón y machacar con un tenedor
- Añadir el *ajo* asado y molido, la miel, el **perejil** picado y *sazonar* con sal y pimienta al gusto
- Mezclar con un tenedor.

## Para armar el rollo

- Colocar un trozo de papel plástico sobre la mesa y cubrir con una capa de **betabel** rallado
- Rellenar con la mezcla de queso de cabra y formar un rollo
- Refrigerar un rato antes de servir.

## Para servir

- Colocar el rollo en un plato, adornar con pistachos picados, *perejil* picado y un buen chorro de aceite de oliva
- Acompañar con galletas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/rollo-de-betabel-con-queso-de-cabra-perejil-y-pistachos>