

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

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

Para decorar:

Pistachos picados: Perejil picado: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: Galletas:

Para el relleno:

Queso de Cabra: 200 gr Ajo asado molido: 1 Diente

Miel: 1 Cucharada Perejil picado: 2 Cucharadas

Sal: A gusto Pimienta negra molida: A gusto

Para los betabeles:

Betabeles: 4 Unidades Hoja de salvia: 4 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto Papel aluminio:

Sal: A gusto Pimienta negra molida: A gusto

Tomillo: 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