

# Rolls de flor de calabaza, epazote y queso crema

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Queso Cremoso:** 500 g

**Salsa de soja:** 200 cc

**Epazote ó Estragón Fresco:** A gusto

**Pasta para Rollos Primavera:** 1 Paquete

**Berenjena:** Unidad

**Flores de calabaza:** 500 g

**Huevo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Elimine los pistilos de las flores.
- Tome las hojas de masa y disponga en el centro algunas flores de **calabaza**, encima el **epazote** y una porción de queso.
- Cierre formando un rollo, pincele un extremo con *huevo* batido y selle.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

## Presentación

- En el centro de una fuente disponga la salsa de soja dentro de un bowl.
- Alrededor sirva los rolls.
  
- Pasta para rollos primavera, se compran en el mercado chino.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-flor-de-calabaza-epazote-y-queso-crema>