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.
- Escurra 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