



Rollo de jamón rellenos de fideos

Rollo de jamón rellenos de fideos de Pasta Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Fideos Doria por 500 gr
- 12 lonjas de jamón de cerdo tajado
- 1 cebolla cabezona blanca picada
- 2 ramitas de perejil picado
- 1 tarrito pequeño de crema de leche
- 1 lechuga crespa
- 200 gr de queso doble crema en cuadritos
- 2 tomates chonto en cascós
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Cocinamos los Fideos Doria de 8 a 10 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
2. Para el relleno de los rollos de jamón mezclamos la cebolla, el perejil y los fideos de pasta Doria. Agregamos la crema de leche y rectificamos sal y pimienta.
3. Para armar los rollos de jamón ponemos el relleno y enrollamos.
4. Para servir ponemos en cada plato la lechuga con el tomate y el queso en cubos, bañamos con aceite y vinagre blanco. Añadimos sal al gusto y por último ponemos los rollos de jamón rellenos de fideos de pasta Doria sobre la ensalada.
5. Ideal para picar