

# Roll de papa y queso de cabra



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/roll-de-papa-y-queso-de-cabra>

## Preparación

Lavar, pelar y cortar las papas en láminas lo más finas posible. Acomodarlas separadas unas de otras sobre placas cubiertas con papel aluminio enmantecado, y cubrirlas con otro papel aluminio también humectado. Cocinar en horno medio por 10 minutos; retirar; quitar el papel aluminio superior; y dejar enfriar. Por otro lado, hacer el relleno uniendo bien los quesos con el ciboulette picado; condimentar; y reservar en frío. Para el armado final, sobre papel aluminio, formar un cuadrado con cuatro tajadas de papas apenas superpuestas unas sobre otras. Disponer en uno de los bordes que incluye las cuatro tajadas, dos cucharadas de relleno; enrollar ayudándose con el papel; envolver y reservar en heladera. Finalmente, dorar los rollos de ambos lados en una sartén con un poco de aceite de oliva y servirlos tibios.



## Ingredientes

- 3 Papas
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- Para el relleno: 300 gramo/s Queso de cabra untable
- 300 gramo/s Queso Crema
- 2 cucharada/s Cebollín picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Guarniciones