

# Rolls de jamón y queso



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/rolls-de-jamon-y-queso>

## Preparación

Tomar una tortilla de maíz (fajitas) y colocarla en una fuente para horno con papel aluminio en la base. Colocar un poco más de papel sobre la tortilla y luego colocar otra arriba. Armar una especie de pequeña torre de tortillas con papel aluminio intercalado. Terminar con papel arriba de todo.

Calentarlas en el horno a 150°C durante 10 minutos. Mientras tanto, cortar el tomate, la lechuga, el jamón y el queso en tiras y reservar. Sacar las fajitas del horno y rellenar con los ingredientes, con cuidado de no sobrecargar la tortilla. Enrollar bien para que no se escape el relleno (puede utilizar un palillo de madera). Disfrute! Fuente: Recetín.com



## Ingredientes

- ✓ 4 Tortillas de maíz
- ✓ 2 Tomates
- ✓ 8 rebanada/s Jamón crudo/serrano
- ✓ 8 hoja/s Lechuga
- ✓ 8 rebanada/s Queso Edam

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Appetizer-Entrada