

# Rolls de pepino con queso feta



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 20

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/rolls-de-pepino-con-queso-feta>

## Preparación

Corte longitudinalmente rodajas finas de pepinos; puede usar una mandolina.  
Alternativamente, puede utilizar un pelador de verduras, si usted no tiene una mandolina.  
Coloque los pepinos sobre una toalla de papel mientras se prepara el relleno. Añadir el queso feta y el yogur en un tazón mediano.  
Mezclar con un tenedor para desmenuzar bien el queso feta. Añadir el tomate seco, las aceitunas, el eneldo, el limón, y la pimienta.  
Revuelva bien para combinar. Colocar 1-2 cucharadas de mezcla en un extremo de una tira de pepino y enrolle. Asegurar con un palillo de dientes. Repita con las tiras restantes. Si no lo va a servir inmediatamente, enfríe hasta que esté listo para servir.



## Ingredientes

- 2 Pepinos
- 170 gramo/s Queso feta
- 3 cucharada/s Yogurt blanco
- 2-3 cucharada/s Tomates secos picados
- 8-12 Aceitunas verdes picadas
- 1 cucharada/s Eneldo picado (u orégano)
- 2 cucharadita/s Jugo de limón
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Visitas, Appetizer-Entrada