

Rollito de calabacín y Queso semicurado Las Terceras salteado con piñones y romero



INGREDIENTES

- 1 Calabacín
- Queso manchego semicurado Las Terceras
- Sal
- Pimienta molida
- Piñones
- Romero silvestre

PREPARACIÓN

Lavamos el calabacín y lo cortamos a lo largo en láminas -deben ser finas para ser más flexibles a la hora de enrollarlas- y lo vamos cocinando a la plancha a fuego lento. Salpimentamos al gusto cada tira de calabacín y añadimos por encima un puñado de piñones y unas ramitas de romero silvestre para absorber el sabor. Mientras, cortamos nuestro Queso Manchego Semicurado Las Terceras en triángulos de aproximadamente un dedo de grosor.

LAS TERCERAS

Una vez el calabacín está en su punto y todavía caliente, enrollamos cada lámina alrededor de un triángulo de Queso Manchego Semicurado Las Terceras. Servimos tantos rollitos como queramos acompañados de los piñones y el romero.