



ROLLO DE QUESO RELLENO DE AGUACATE EMPANIZADO DE CHICHARRÓN

Ingredientes:

- 2 paquetes de queso crema (190 g) c/u
- 3 cucharadas de cebolla, picada
- 1 cucharada de jugo de limón
- 3 cucharadas de cilantro lavado, desinfectado y picado finamente
- 2 chiles serranos picados
- 1 aguacate grande, la pulpa picada en cubitos
- 50 g de chicharrón, molido
- 1 paquete de galletas saladas.

Procedimiento:

1. Con la ayuda de un tenedor, acrema los paquetes de queso crema y reserva.
2. Aparte mezcla la cebolla con el jugo de limón, el cilantro, los chiles y el aguacate reserva.
3. Extiende el queso en un trozo de papel aluminio formando una cama; coloca en medio y a lo largo el aguacate, cierra formando un rollo y refrigera por 1 hora o hasta que se sienta firme.
4. Retira el rollo del refrigerador y quita con cuidado el papel aluminio; cúbrelo por completo con el chicharrón, corta en rebanadas y ofrece con galletas saladas.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de Horneado:

1 hora

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: