



ROLLOS DE PROSCIUTTO RELLENOS DE ARÚGULA Y VINAGETA DE MOSTAZA

Ingredientes:

Para la vinagreta:

- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)
- 2 cucharaditas de mostaza
- 3 limones, el jugo solamente
- Sal y pimienta, al gusto

Para los rollos:

- 2 paquetes de prosciutto, rebanado en láminas
- 200 g de arúgula
- 100 g de nueces caramelizadas, picadas finamente

Procedimiento:

1. Para la vinagreta, mezcla todos los ingredientes hasta que estén completamente integrados reserva.
2. Para los rollos, coloca en las láminas de prosciutto un poco de arúgula, agrega un chorrito de la vinagreta para humedecer la arúgula y espolvorea la nuez caramelizada. Enróllalos para evitar que se salga el relleno y colócalos en un plato.
3. Ofrece con un poco más de la vinagreta.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 4

