



# Rollos de Embutido y Verduras

10 Porciones • 1 Porción = 2 Rollos

## INGREDIENTES

- ½ taza de queso crema de bajo contenido graso suavizado
- ½ cucharadita de cebollín seco
- Pimienta negra recién molida a gusto
- 20 rodajas de jamón serrano al natural o pavo
- 1 pepino cortado en tiras muy finitas
- 1 zanahoria cortada en tiras muy finitas

## INDICACIONES

1. En un recipiente pequeño, mezcle el queso crema y el cebollín seco. Condimente con pimienta y mezcle bien para unir.
2. Coloque las rodajas de jamón o pavo en una tabla para cortar en seco y quiteles el exceso de humedad con una toalla de papel.
3. Esparza sutilmente el queso crema, 2 cucharaditas más o menos, sobre las fetas de jamón o pavo, y deje bordes de aproximadamente ½ in sin queso crema.
4. Coloque 2 o 3 rodajas de pepino y zanahoria en el lado vacío. Comience por el lado de las verduras; pliegue el extremo de la rodaja de jamón o pavo y enróllela hasta cerrarla.
5. Use palillos para sujetar

## Nutrition Facts

10 servings per container  
**Serving size** 2 Roll-ups

**Amount per serving**

**Calories** 90

% Daily Value\*

**Total Fat** 3g 4%

Saturated Fat 1g 5%

Trans Fat 0g

**Cholesterol** 30mg 10%

**Sodium** 470mg 20%

**Total Carbohydrate** 3g 1%

Dietary Fiber 1g 4%

Total Sugars 1g

Includes 0g Added Sugars 0%

**Protein** 11g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 26mg 2%

Iron 1mg 6%

Potassium 95mg 2%

\*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

[chefs.org](http://chefs.org)

@CHEFSanAntonio

