



# 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

