

## ROLLITOS DE MOZZARELLA Y PROSCIUTTO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 10 rollitos

### Ingredientes

#### ***Para hacer los rollitos:***

- 10 rebanadas de Jamón Prosciutto
- 12 mini bolitas de mozzarella
- Hojas de rúcula (arugula)

#### ***Para el glaseado balsámico:***

- 1 taza de vinagre balsámico
- ¼ taza de azúcar morena

### Instrucciones:

#### ***Glaseado balsámico***

1. En una olla pequeña, agrega el vinagre y el azúcar (preferiblemente que la olla sea color claro para que veas bien los cambios en el vinagre).
2. Ponlo en la estufa y a temperatura media-baja, que hierva hasta que la mezcla se haya reducido a la mitad, no dejar de revolver mientras lo cocinas.

Si la reducción se ha vuelto muy espesa, agrega un poco de agua y diluye hasta que quede consistencia estilo la miel de abejas.

Cuando la mezcla esté lista se verá brillante y espesa, y se podrá cubrir la parte de atrás de una cuchara.

Este glaseado debe poder verterse, osea no tiene que quedar dura; tardará entre 15 y 20 minutos en cocinarse hasta obtener la consistencia adecuada.

Una vez que haya alcanzado la consistencia adecuada, retira la olla de la estufa y deja que el glaseado se enfríe por completo. Tener en cuenta que el glaseado continúa espesandose mientras se enfría, no lo dejes tan espeso. Dejar enfriar.

**Para los rollitos:**

1. Estirar las rodajas de prosciutto y poner dos mini bolitas de mozzarella por rebanada, enrollarlos, hacer este procedimiento con todos. Dejar aparte
2. En una sartén mediana, poner 1 cucharadita de mantequilla amarilla, a fuego medio, una vez derretida y el sartén esté caliente, colocar los rollitos, cocinar por 3 - 4 minutos, hasta que el prosciutto se vea crujiente, darle vuelta y cocinar el otro lado. Retirar de la estufa la sartén.
3. Colocarlos en un plato bonito, unas hojas de rúcula y luego rociarlos con el glaseado de vinagre balsámico y listo para disfrutar!!