

## ROLLITOS DE SALAMI Y QUESO CREMA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo enfriando: 15 minutos

Salen 12 rollos

### Ingredientes:

- 200 gr. de queso crema, a temperatura ambiente, **ver nota**
- 25 gr. de nueces picadas
- 20 gr. de rúcula picada
- 30 gr. (2 cucharadas) de tomates secos al sol, picados
- Pimienta negra al gusto
- 9 o 12 rodajas de salami



### Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, agregar el queso crema, las nueces picadas, la rúcula picada, los tomates secos al sol y la pimienta, mezclar todo bien.
2. En un pedazo de papel film transparente colocar las rebanadas de salami, formando un cuadrado, interponiéndolas un poco. Agregar la mezcla de queso crema y esparcirla bien sobre todo el salami.
3. Ayudándote con el papel film, forma un rollo bien apretado, levantando el borde y enrollarlo suavemente hacia dentro sobre sí mismo, cerrar enrollando bien los extremos; ponerlo en el congelador durante 15 minutos.
4. Después del tiempo, sacar el rollo del congelador, desenvolver y córtalo en rodajas gruesas de aproximadamente 1 cm, utilizando un cuchillo de sierra bien afilado, luego servir, disfrutar y ser feliz.

### Notas:

\*Si utilizas queso crema light, te tomará más tiempo en el congelador (aproximadamente 45 minutos a 1 hora) ya que es menos sólido que el full fat; te recomiendo que utilices el full fat.