Published on *Nazareth Cheese* (http://nazarethquesos.es)



# ROLLITOS DE CALABACIN, NAZARETH, ALBAHACA Y TOMATO SECO

**Instructions:**
Escurrir los tomates secos y cortarlos en tiras longitudinales.

Con un pelador de patatas, cortar laminas largas de calabacin. Pintar las laminas con aceitas y cocinarlas en parrilla o sarten por un solo lado. Deben quedar doraditas.

Cortar el queso Nazareth en bastones de 5 cm de largo por 1 cm de ancho.

Extender una lamina de calabacin y colocar en un extremo un trozo de tomate, un trozo de queso y una hoja de albahaca. Enroscarlo haciendo un rollo.

Sazonar con un poco de sal y pimienta.

Podemos acompañar los rollitos con unas gotas de reducción basálmica.

**Serves:**
2 people
**Recipe type:**
Aperitivo
**Grado de dificultad:**
1