

ROLLITOS DE TORTILLA CON QUESO **FRESCO**

- 4 huevos
- 4 lonchas de pavo
- 1 tarrina de queso de untar
- 150gr de canónigos
- Perejil, aceite, vinagre, azúcar, sal, pimienta y albahaca

Precalentar el horno a 80°.

Cortar las lonchas de pavo en cuadraditos.

Cascar los huevos, salpimentar y batirlos bien.

Calentar un chirrín de aceite en una sartén mediana y añadir la mitad del huevo, cuajar una tortilla muy fina (tipo crepe) por ambos lados.

Repetir el proceso con la otra mitad del huevo.

Dispón sobre cada crepe dos cucharadas generosas de queso, el pavo cortado, espolvorea con perejil y enróllalos, aplastando ligeramente para que el queso se reparta.

Mételos en el horno 10-12min a 80° para que el queso esté caliente.

Mientras tanto prepara una vinagreta: 2 cucharadas de vinagre, un poco de sal, una pizca de azúcar, 6 cucharadas de aceite y albahaca.

Pon un lecho de canónigos en cada plato, aliñalos con la vinagreta y coloca el rollito encima.