

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Rollitos de jamón con Brugge Aperó Rode Kruiden

Rollitos de jamón con Brugge Aperó Rode Kruiden

Ingredientes:

- 150 g de queso Brugge Aperó Rode Kruiden
- 4 lonchas de jamón york (gruesas)
- 3 huevos
- 1 dl de nata (entera)
- Sal y pimienta
- 500 g de espinacas frescas
- Nuez moscada
- 50 g de mantequilla Brugge sin sal

Bereiding:

- Precaliente el horno a 200°
- Bata los huevos y añada a la vez la nata (entera), pimienta y sal.
- Rehogue brevemente la mezcla en un wok con 25 g de mantequilla Brugge sin sal.
- Saltee las espinacas hasta que estén hechas pero crujientes en una sartén con los restantes 25 g de mantequilla y condimente con pimienta, sal y nuez moscada.
- Engrase una fuente de horno con mantequilla y coloque las espinacas crujientes sobre ella.
- Corte el Brugge Aperó Rode Kruiden en dados e incorpórela a la mezcla rehogada. A continuación unte esta mezcla en las 4 lonchas de jamón y enróllelas. Puede utilizar palillos para que no se suelten.
- Coloque los rollos sobre las espinacas, agregue un poco más de pimienta y métalo durante 15 minutos en el horno calentado previamente a 200°.
- Sírvalos calientes.

4 personen

45 min

Entrada

1.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/rollitos-de-jamon-con-brugge-aperó-rode-kruiden>