Rollitos de verdura

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	4	Cenas	Fácil

.

Ingredientes

1 pza. pepino

50 ml crema

30 gr. queso crema

1cdita. mayonesa

Cantidad necesaria de Huevo cocido San Juan o huevocados, pimiento rojo picado, cebollín picado, sal y pimienta

Preparación

– Con la ayuda de una mandolina, corte el pepino en láminas muy delgadas. Reserve.

– Corte los huevos cocidos en gajos. Una vez hecho esto, sal pimienta las láminas de pepino, y coloque sobre cada lámina un gajo de huevo y enrolle, ponga sobre una cama de lechugas.

– En un bowl vierta el resto de los ingredientes, mezcle hasta obtener una consistencia homogénea, sazone con sal y pimienta.

– Sirva los rollitos acompañando con el dip anterior.