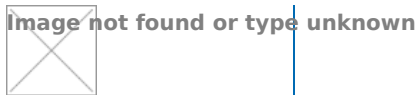


# Rollos de Huevo San Juan tipo capese



6 persona(s).



90 minutos.



Desayuno

## Ingredientes

4 pza Huevo San Juan.

200 g Queso mozzarella de búfala

2 pza Jitomate salader

250 ml Salsa pesto

Cantidad necesaria de germen de trigo

Para la salsa pesto:

150 ml Aceite de oliva extra virgen

60 g Parmesano regiano rallado

50 g Piñones

10pza. Hojas de albahaca

1/4 pza Ajo

Cantidad necesaria de sal gruesa marina

## Preparación

Para los rollos:

1.En un sartén grande y una plancha verter los huevos previamente mezclados con sal al gusto. Extender con la ayuda de una espátula para formar una especie de tortilla de



unos 2 milímetros de grosor.

2.Retirar de la lumbre y dejar enfriar ligeramente.

3.Colocar el queso y el jitomate finamente rebanado sobre el huevo salsear con el pesto y enrollar.

4.Decorar con el germen. Nota: Si se desea y es de su agrado se puede bañar con un poco mas de la salsa.

Para la salsa pesto:

1.Colocar en un mortero los piñones (pueden estar previamente dorados en una sartén), con unos granos de sal gruesa marina, las hojas de albahaca y el ajo.

2. Moler y añadir el aceite de oliva, removiendo constantemente.

3.Incorporamos el queso rallado, volvemos a machacar ligeramente todo el conjunto.

4.Probamos el punto de sal y utilizar.

