

[Carnes] Rolados de jamón York

Ingredientes

- Jamón York.
- Mayonesa.
- Queso.
- Espárragos.
- Cebolla.
- Mantequilla.
- Aceite de oliva.
- Jamón serrano.
- Vino blanco.
- Harina.
- Nata.
- Caldo o Avecrem.

Elaboración

1. Los rolados se hacen:
 1. Cogemos una loncha grande de jamón york cocido y la untamos en mayonesa.
 2. Añadimos una loncha de queso encima.
 3. Ponemos un espárrago grueso o 2 finos encima.
 4. Lo enrollamos todo y lo sujetamos con unos palillos de madera.
2. Salsa:
 1. Se comienza a hacer la salsa en una pota se pone al fuego con mantequilla y aceite dos partes más o menos iguales.
 2. Echamos cebolla picada y jamón serrano.
 3. Cuando estén dorados se echa una cucharadita de harina.
 4. Se añade un vaso de vino blanco.
 5. Se añade agua caliente con caldo suficiente para cubrir los rolados.
3. Se añade por último la nata y los rolados.
4. Se deja cocer a fuego lento durante 20 minutos.

From:

<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carnes:rolados>

Last update: **2026/05/11 19:33**

