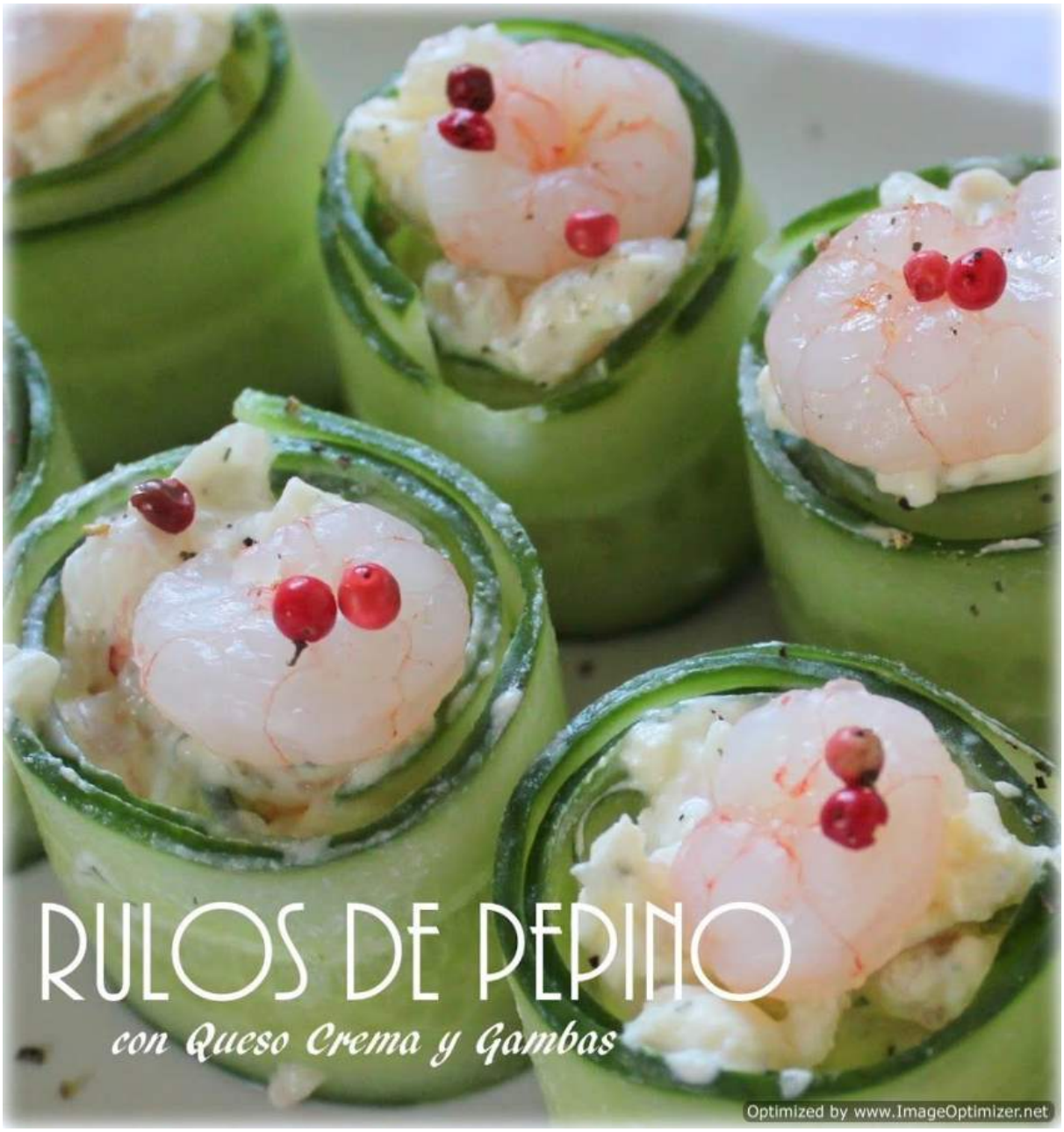
Rulos de Pepino con Queso Crema y Gambas.



«Rulos de Crema de Queso y Gambas»

Ingredientes (para 8 unidades)

– 1 Pepino Holandés.

– 120 gr. de queso Philadelphia a las finas hierbas.

– 200 gr. de Gambitas peladas y evisceradas.

– Eneldo.

– Pimienta Rosa Liofilizada.

Cortamos el pepino a lo largo en láminas finas, sacamos un total de 16 con ayuda de un pelador de verdura o una mandolina y reservamos. Troceamos las gambas reservando 8 sin picar y las cocinamos durante 2 minutos en el microondas para que no estén del todo crudas. Mezclamos el queso con el eneldo y las gambas picadas y reservamos.

Comenzamos a montar los envueltos. Coloca dos láminas de pepino superpuestas hacia la mitad para conseguir más longitud, poner una generosa cucharada de la mezcla de queso y gambas y envolver. Rematar con una gambita y unas pimientas rosas.