



## Aperitivos enrollados

Nuestro Chiquisaurio te propone estos aperitivos para...

- Abrir el apetito antes de la comida.
- Hacer meriendas o fiestas divertidas con tus amigos
- Cenas ligeras de primavera.



### Rollito de jamón y piña

Jamón de york en lonchas  
Piña natural o en lata  
Queso fresco  
Aceitunas sin hueso



Hacer una pasta mezclando el queso fresco y la piña en trocitos. Untarla sobre cada loncha de jamón, sin poner mucha cantidad para después poder enrollarla. Ponerle un palillo encima y pinchar con una aceituna.

### Rollito mejicano

Tortillas mexicanas de maíz  
(son como crepes ya elaboradas y las venden en los supermercados)



Pollo cocinado y cortado en tiritas  
Queso rallado  
Lechuga cortada muy fina

### Guacamole (opcional)

2 aguacates medianos  
1/2 cebolla  
1 tomate maduro  
1 cucharadita de limón o de vinagre  
Aceite de oliva virgen y sal  
➔ Batirlo y ¡listo!



Calentar un poco las tortillas y ponerles en el centro, en pequeñas cantidades: 1º el pollo, 2º el queso rallado, 3º la lechuga y 4º el guacamole.

Enrollar la tortilla, doblar hacia dentro la punta de abajo, como si fuera un paquetito y ponerle un palillo para que no se abra.