Receta de Rollitos de Lomo Adobado con Philadelphia

28 Ene 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de rollitos de lomo, quedan muy ricos y sorprendentes y además son muy fáciles de preparar, espero que os guste la idea y los preparéis en casa.

Ingredientes

- Filetes de cinta de lomo adobado (cantidad según comensales)
- Tarrina de philadelphia (una o dos)
- Perejil picado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Extender los filetes de uno en uno y lo largo
2. Coger una cucharadita de queso y ponerla en el centro de la loncha de lomo a lo ancho
3. Doblar un extremo del filete de lomo sobre el queso, después el otro y aplastarlo un poco
4. En una sartén con un poquito de aceite y a fuego medio freír los rollitos con la junta hacia arriba y darlos la vuelta con cuidado con dos cucharas de madera
5. Subir un poco el fuego para que se doren bien por fuera, dejar en la última vuelta las juntas hacia arriba y espolvorear el perejil
6. Dejar unos segundos que cojan el sabor, servir calientes y....buen provecho!!!