



# Rolls de pesto con salsa de queso



Cacerola 24 cm + Sartén 24 cm + Savarín 24 cm Rosa



6 porciones



1 h 15 min



Función Horno Masas

## INGREDIENTES

### Para los rolls:

500 gr. harina 0000  
5 gr. levadura seca  
o 15 gr. levadura fresca  
10 gr. sal  
300 cc. agua tibia  
20 cc. aceite  
150 gr. pesto

### Para la salsa de queso:

500 cc. leche  
15 gr. manteca  
15 gr. harina  
50 gr. queso mozzarella rallado  
30 gr. queso parmesano rallado  
1 cdita. nuez moscada  
c/n sal y pimienta negra

## PREPARACIÓN

Para los rolls en un bowl colocamos la harina, el agua, la levadura, el aceite y la sal. Amasamos hasta obtener una masa lisa, hacemos un bollo y la dejamos reposar tapada 1 hora en un lugar cálido.

Estiramos la masa formando un rectángulo, la untamos con el pesto y enrollamos. Cortamos el rollo en 6 porciones iguales (sin las puntas) y las acomodamos dentro del Savarín.

Cocinamos en la Cacerola tapada a fuego mínimo durante 1 hora.

Para la salsa derretimos la manteca en la Sartén a fuego mínimo, incorporamos la harina y cocinamos durante 2' revolviendo en todo momento. Agregamos la leche de a poco para que no se hagan grumos y continuamos la cocción 5' más. Condimentamos con nuez moscada y sal y pimienta a gusto. Por último, agregamos la mozzarella y el parmesano rallados y seguimos cocinando hasta que se derritan los quesos.

Servimos los rolls junto con la salsa.