

Ganador del segundo premio de recetas de tortillas

Jackie and Daniel S. (edad 8)
Piedmont, Oklahoma
"Arrollados de Fresa Bañados con Chocolate"



¡Incluso los astronautas quieren comer algo dulce en el espacio!

Ingredientes

Six tortillas de harina de 6 pulgadas
6 onzas de queso crema, emblandecido
1-1/2 tazas de fresas frescas, en rodajas
1 taza de trozos de chocolate semidulce, derretidos
1/4 de taza de trozos de chocolate blanco, derretidos

Instrucciones:

Colocar las tortillas sobre una superficie plana. Usando un cuchillo para mantequilla, untar 1 onza de queso crema de manera uniforme sobre cada tortilla, cubriendo hasta los bordes. Colocar 1/4 de taza de fresas en rodajas sobre la parte superior del queso crema, en un extremo de la tortilla. Comenzar a partir de ese extremo, y enrollar de manera apretada para formar un arrollado. (Fijar con un mondadientes, si resultara necesario, hasta bañarlo en chocolate.)

Derretir los chocolates siguiendo las instrucciones del paquete. Bañar cada arrollado, uno por vez, en chocolate oscuro derretido, inclinando la sartén ligeramente para cubrir 1/3 a 1/2 del arrollado; colocar en una bandeja para hornear revestida con papel cera. Una vez terminado este procedimiento para los 5 arrollados, verter el resto del chocolate oscuro sobre los arrollados. Luego verter el chocolate blanco derretido para lograr un efecto decorativo. Refrigerar para endurecer. ¡Se obtienen 6 porciones deliciosas!