



# Rollos de Mortadela Zenú con puré de papa

**Tiempo de preparación:** 20 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

- 4 tajadas de **Mortadela Zenú**
- 4 papas medianas
- 1 cda. de mantequilla
- 1 cda. de crema de leche
- 4 cdas. de perejil finamente picado
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación

1. Pela y parte las papas en cubos pequeños. Ponlas en agua que las cubra y cocínalas hasta que estén blandas.
2. Pásalas por el prensa papas o májalas con un tenedor. Adiciona la mantequilla, la crema de leche, la sal y la pimienta. Mezcla muy bien. Si está muy espesa agrega un poco de agua.
3. Arma un cono con cada tajada de **Mortadela Zenú**, llena con el puré de papa.
4. Si deseas, espolvorea con queso parmesano.

**Zenú**