

Arrollado verde de salmón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arrollado-verde-de-salmon>

Preparación

Precale el horno a 180°C. Coloque las espinacas en una sartén con un poco de agua, tape y deje hervir y cocine por dos minutos, escurrir y refrescar con agua fría. Apriete las espinacas para escurrirlas bien. Coloque la espinaca, las yemas de huevo, la albahaca, la sal y la pimienta en un procesador de alimentos. Pulse para obtener una pasta suave. Batir las claras de huevo a punto nieve y luego incorpórelas en la mezcla de albahaca y espinaca. Extienda esta mezcla sobre una bandeja para hornear forrada con papel enmantecado y hornear por 15 minutos o hasta que se establezca. Transfiera el "pionono" en otra hoja de papel manteca y deje enfriar. Para el relleno combinar el queso crema, el eneldo, la ralladura de limón y el jugo. Sazone con sal y pimienta al gusto. Colocar el rollo de espinacas sobre papel film. Extienda el relleno uniformemente sobre las espinacas dejando un borde lateral de 1 cm. Espolvorear con alcaparras, más eneldo desea y pimienta negra. Cubrir el relleno con las rodajas de salmón. Enrolle con la ayuda del film. Tuerza los extremos para fijarlo. Llevar a la heladera

Ingredientes

- 2 taza/s Espinaca fresca
- 1 taza/s Albahaca fresca
- 3 Huevos
- 1 cucharada/s Eneldo fresco picado
- 350 gramo/s Queso Crema
- 1/2 Limón (su jugo y ralladura)
- 2-3 cucharada/s Alcaparras
- 250 gramo/s Salmón ahumado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

por media hora, aproximadamente. Luego cortar en rodajas y servir. Disfrute!

