

# Rollo de champiñones y espinaca



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 10

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/rollo-de-champinones-y-espina>

## Preparación

Poner a hervir un poco de agua con sal y echarle la espinaca dejándola apenas por un minuto hasta que se ablande; retirarla, exprimirla hasta quitar el líquido, picarla y saltearla en una sartén con la mitad de la margarina. Fuera del fuego, agregarle la crema, las yemas, el queso port salut rallado, salpimentar, mezclar y dejar enfriar. Rehogar en la margarina restante la cebolla, el echalote y los champiñones picados, y el vino; salpimentar y cuando haya reducido el líquido, retirar y dejar enfriar. Para el armado, estirar la lámina de hojaldre y esparcir primero la mezcla de espinacas y luego la de champiñones. Enrollar sin apretar demasiado, disponer el arrollado sobre una placa con el cierre hacia abajo, pintar la superficie con huevo y llevar al horno precalentado moderado, por 20 minutos.



## Ingredientes

- 500 grs. Espinaca
- 60 grs. Margarina
- 2 cucharada/s Crema de leche
- 2 Yemas de huevo
- 2 cucharada/s Queso port salut rallado
- 1 Cebolla
- 1 Echalote
- 200 grs. Champiñones
- 1 poco Vino blanco
- 1 Lámina de hojaldre
- 1 Huevo batido
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

