Rollo de espinaca y salmón para Navidad

Dificultad:

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **4**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/rollo-de-espinaca-y-salmon-para-navidad

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Cocinar la espinaca en una fuente con agua caliente por 2 minutos. Luego escurrirlas y pasarlas innmediatamente por agua fría. Una vez listas, triturar las espinacas con la procesadora. Ahí mismo agregar las yemas de huevo, la albahaca, sal y pimienta. Triturar hasta obtener una pasta suave. En otro bol, batir las claras a nieve y añadir la mezcla de espinacas con movimientos envolventes. Tomar una placa de horno, forrarla con papel manteca y, a su vez, enmanecar el papel. Volcar la preparación buscando que quede distribuida en toda la placa de forma pareja. Hornear durante 15 minutos hasta que la masa se haya cocinado. Dejar enfriar y reservar. Para el relleno, combinar el queso crema, el eneldo, la ralladura de limón y el jugo del limón. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Separar la masa de espinacas que se ha reservado. Colocar un papel film sobre la mesa, y pon encima del papel film colocar la masa, para que luego sea más sencilla enrollarla. Pintar la masa con la mezcla del queso crema. Añadir por encima las alcaparras y sobre él el salmón ahumado.

Ingredientes

- 2 taza/s Espinaca fresca
- 1 taza/s Albahaca fresca
- 3 Huevos (separados yemas y claras)
- 1 cucharada/s Eneldo fresco picado
- 175 gramo/s Queso Crema
- 1 Limón (ralladura y jugo)
- 1 cucharada/s Alcaparras
- 300 gramo/s Salmón ahumado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal, Appetizer-Entrada

Enrollar con cuidado con la ayuda del papel film para prensar bien el rollo, y para que no se escape nada, retorcer los extremos como si fuera un caramelo. Llevarlo a la heladera por lo menos 4 horas antes de servir. Disfrute!
Fuente: Recetin.com