

Rollo de espinacas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 3hrs. 0min

Tiempo total: 3hrs. 25min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rollo-de-espinacas>

Preparación

Crepes Licuar las espinacas con la leche, los condimentos, los huevos, la harina y la manteca derretida y dejar reposar 30 minutos y luego tomar los crepes, apilar y reservar.

Relleno Mezclar la cebolla con la ricota, el queso blanco y el jamón, agregar la mitad de la gelatina diluida en el agua o caldo y disuelta.

Armado Formar un rectángulo con los crepes sobre un film, extender por encima de la mezcla de ricota, distribuir en línea los tomates, las aceitunas, las berenjenas, los huevos cortados en cuatro y las aceitunas verdes, salpicar con el resto de la gelatina, con ayuda del papel arrollar y dejar en la heladera por lo menos 3 horas.

Montaje Quitar el papel de los rollos, servir y salsear con mayonesa al limón.

Ingredientes

- 50 grs. Espinaca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada
- 3 Huevos
- 150 grs. Harina 0000
- 30 grs. Manteca
- 1 Cebolla rehogada
- 750 grs. Ricota
- 300 grs. Queso blanco
- 150 grs. Jamón Cocido
- 10 grs. Gelatina sin sabor
- 5 cucharadas de agua o Caldo de verduras
- 12 Tomates confitados
- 100 grs. Aceitunas Negras
- 6 cucharadas de Berenjenas en aceite
- 2 Huevos duros
- 100 grs. Aceitunas verdes

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial,

Vegetales, Comida para todos los días

