

Rolls de espinaca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-espinaca>

Preparación

Precale el horno a 170°C. Comience por cortar las espinacas y las aceitunas y ponerlos en un tazón grande para mezclar. Añadir el queso feta, mozzarella, las hojuelas de pimiento rojo, sal y pimienta. Mezcle bien y aparte. Desenrolle la masa y corte en rectángulos y luego en triángulos. Con una cuchara, coloque pilas pequeñas de la mezcla de espinacas en la parte ancha del triángulo de masa. Ruedelas para arriba! Coloque en una bandeja de horno engrasada. Antes de ponerlos en el horno ligeramente cepille cada rollo con la clara de huevo. Hornee por 15 minutos o hasta que estén doradas.

Ingredientes

- 1 hoja Lámina de hojaldre
- 120 grs. Queso feta desmenuzado
- 120 grs. Mozzarella rallada
- 85 grs. hojas de Espinaca (puede ser el paquete congelado)
- 60 grs. Aceitunas Negras picadas
- 1 Clara de huevo
- 1/4 cucharadita/s hojuelas de Pimiento rojo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas, Plato Principal

