

Rolls de pollo y vegetales



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-pollo-y-vegetales>

Preparación

Pre-calentar el horno a alta temperatura alrededor de 210°C). Picar la acelga tan pequeña y fina como sea posible. En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes excepto la pasta de hojaldre y el huevo extra (que se utilizará para cepillar la pasta). Mezclar todos los ingredientes juntos puede ser la mejor manera de asegurarse de que estén bien mezclados. Tome la mitad de la masa de hojaldre y pongala delante de usted como un largo rectángulo. Usando una cuchara coloque la mezcla en una larga fila en la parte inferior de la masa, sólo recuerde que no sea demasiado espesa. Tenga en cuenta que tendrá que rodar la masa de hojaldre sobre la mezcla. Sobre esa mezcla, coloque el resto de la masa de hojaldre. Antes de enrollar, cepille con un poco de huevo como "pegamento". Enrolle con mucho cuidado, pincele con mas huevo en la parte superior y colóquelo en una bandeja con papel de hornear. Mantener media hora en la nevera. Con un cuchillo afilado, de hoja fina, cortar los rollitos en trozos pequeños. Coloque cada pieza a 2 cm de distancia en una bandeja forrada con papel de hornear.

Ingredientes

- 8 discos de masa de hojaldre
- 1 kgrs. de pollo picado (puede ser pechuga)
- 4 Huevos
- 2 cucharada/s de mix de semillas (lino, girasol y almendras)
- 1 taza de amaranto (opcional)
- 1/2 taza/s Pan rallado
- 1 kgr. Acelga
- 1/4 taza de Perejil picado
- 1 Huevo para pincelar

Categorías

Para/con niños, Familia

No trate de apretar demasiados en una bandeja ya que el vapor que se genera en momento de hornear no hará que consiga el color dorado de la masa. Hornear a temperatura alta durante 15 minutos, hasta que la masa comience a dorarse; y ahí entonces baje el fuego a 180°C. Dependiendo de la fuerza de su horno, puede que tenga que moverse alrededor de las bandejas de arriba a abajo y mantener un ojo en la parte inferior de los rollos para que no se vuelvan demasiado oscuros.

