

PLATO DE FONDO

EMPANADAS DE MASA PHILLO CON ESPINACA Y RICOTA



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cebolla grande
- 1/2 pimentón
- 1 zanahoria
- 1 cucharadita de ajo (optativo)
- Sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de ají de color
- Los Aliños que más te gusten
- 500 g de espinaca congelada o cruda
- 1/2 taza de almendras laminadas
- 200 g de ricota
- 150 g de queso
- Una hoja de masa filo
- Mantequilla
- Sésamo

Preparación

- En un sartén poner aceite de oliva +1 cebolla grande, cortada en cubos pequeños + 1/2 pimentón +1 zanahoria +1 cucharadita de ajo (optativo) +1 cucharadita de sal +1 cucharadita de pimienta, limón +1 cucharadita de ajo en polvo +1 cucharadita de ají de color + los Aliños que más te gusten.
- Cuando la cebolla esté transparente, agregar 500 g de espinaca congelada o cruda cortada en tiritas.



- Cuando la espinaca esté blanda y mezclada con la cebolla retirar y picar con un cuchillo.
- Poner la espinaca en un bowl y agregar 1/2 taza de almendras laminadas + 200 g de ricota + 150 g de queso parmesano recién rayado. Rectificar los sabores.
- Estira una hoja de masa, filo pincelar con mantequilla derretida y cortar a lo largo haciendo tres tiras alargadas.
- Poner una cucharada de la mezcla de espinacas en una de las esquinas del borde, doblar la masa para cubrir el relleno haciendo un triángulo sin salir de los bordes de la masa, seguir doblando con esta misma forma guiándote por los bordes hasta usar toda la masa.
- Pincelar nuevamente con mantequilla y poner en una lata para el horno previamente aceitada.
- Espolvorear con sésamo.
- Llevar al horno a 180° hasta que estén doradas.

