

ENTRADAS

SPANOKOPITA



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 pimentón
- 1/2 zanahoria
- Sal
- 1/2 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Los Aliños que más te gusten
- 500 g de espinaca congelada o si prefieres puedes usar espinaca cruda
- 1/2 taza de almendras laminadas
- 200 g de ricota
- 100 g de queso parmesano
- 1 masa filo
- Mantequilla
- Queso mantecoso
- Sésamo Negro

Preparación

- Poner en el sartén, aceite de oliva + 1 cebolla pequeña, cortada en cubos + 1/2 pimentón + 1/2 zanahoria + 1 cucharadita de sal + 1/2 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ajo en polvo + los Aliños que más te gusten.
- Cocina hasta que la cebolla esté transparente y agrega 500 g de espinaca congelada o si prefieres puedes usar espinaca cruda picada en tiritas. Cuando todo esté listo retirar del fuego y picar con un cuchillo o si prefieres puedes procesar.



- Poner en un bowl y agregar 1/2 taza de almendras laminadas + 200 g de ricota +100 g de queso parmesano rallado mezcla todo muy bien y reserva.
- Estirar 1 masa filo, pincelar con mantequilla derretida, cubrir con una segunda masa y volver a pincelar con mantequilla.
- Cubrir uno de los extremos con la mezcla de espinaca, y cubrir con tiras de queso mantecoso a lo largo. Enrollar todo apretando para que quede compacto.
- Con ambas manos empieza a enrollar en sí mismo el rollo, al mismo tiempo que vas arrugando la masa.
- Pincelar un mole redondo con mantequilla y poner el rollo en el centro.
- Repite el proceso haciendo la cantidad de rollos necesarios hasta cubrir todo el molde. Cuando esté listo pincelar todo con mantequilla, espolvorear con sésamo negro y lleva al Horno precalentado a 180° hasta que esté dorado en toda la superficie.
- Puedes comer tibio o a temperatura ambiente.

