



ENROLLADO DE ESPINACA CON QUESO Y PIMIENTOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Base

- 1/2 kg. espinaca
- 4 huevos
- 2 cdas. margarina La Villita
- 3 cdas. nuez pecanas tostadas y picadas
- 4 cdas. queso fresco rallado La Villita
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada rallada

Relleno

- 1/4 kg. queso ricota
- 2 cdas. leche descremada
- 1 pimiento rojo pelado y en tiras

Salsa

- 1 tz. leche descremada
- 1 cda. harina
- 70 g queso rallado
- 1 cda. perejil picado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, innovemos en la cocina y sorprendamos a la familia con un rollo de espinaca con queso.

Para la base, pasamos las hojas de espinaca por agua hirviendo. Escurrimos y picamos finamente. Luego mezclamos con las yemas y la margarina. Las ponemos en un molde y mezclamos con las pecanas. Sazonamos con sal, pimienta y nuez moscada. Reservamos.

Batimos las claras a punto de nieve con una pizca de sal y mezclamos con la espinaca. Cubrimos con papel manteca una lata de 22 por 32 centímetros, con bordes altos. Vertimos la preparación y esparcimos la mitad del queso. Llevamos al horno precalentado a 180 °C durante 15 minutos. Retiramos, ponemos encima el queso restante y dejamos enfriar. Desmoldamos.

Para el relleno, licuamos el queso con la leche hasta obtener una pasta y sazonomos con sal y pimienta. Untamos sobre la base y acomodamos encima el pimiento. Enrollamos y cortamos en rodajas.

Para la salsa, mezclamos en una olla la leche y la harina; sazonomos con sal, pimienta y nuez moscada. Cocinamos a fuego bajo sin dejar de remover, hasta que tome consistencia. Retiramos del fuego y agregamos el queso. Servimos con el enrollado y decoramos el perejil.

¡A comer!