elGourmet

Bocaditos de ricotta y espinacas

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Tomates cherry: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Hojas de masa brick /filo: 5 Hojas
Ricotta: 200 g
Mezclum de verdes: Cantidad necesaria
Parmesano en polvo: 30 g
Tomate frío: 100 g
Sésamo negro: Cantidad necesaria
Espinaca: 20 Hojas
Sal: Cantidad necesaria
Mantequilla derretida o aceite: 100 g
Miel: 1 cda
Piñones tostados: 1 Puñado

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos el queso ricotta con el queso parmesano, los piñones, la sal, la pimienta y las hojas de *espinaca* cruda cortadas en juliana.
- Precalentamos el horno a 200º C.
- Extendemos la masa brick/filo sobre la mesa de trabajo y cortamos rectángulos de unos 20 cm de largo por 5 cm de ancho
- Con un poco de *manteca* derretida o aceite pintamos los rectángulos de masa.
- Luego, los rellenamos con la mezcla de quesos y espinacas, poniendo una cucharadita en el extremo y cerramos los paquetes formando un triángulo
- Luego, colocamos los paquetitos sobre la placa del horno, los pintamos con ayuda de un pincel con más *mantequilla* y espolvoreamos con semillas de *sésamo*.
- Los horneamos a 200ºC hasta que estén dorados.
- Mientras tanto, mezclamos la salsa de *tomate* frito con la miel
- Salpimentamos.
- Retiramos del horno y emplatamos sobre una cama de mezclum de verdes y decoramos con tomatitos cherry
- Acompañamos con la salsa de *tomate* frito y miel en un recipiente para que cada cual se sirva al gusto
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-ricotta-y-espinacas