

Borek

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Puerro: 8

Ricota: 150 gr

Queso reggianito rallado: 100 gr

Pimienta: Cant necesaria

Espinaca: 2 atados

Queso Pategrás rallado: 150 gr

Queso feta: 150 gr

Tomillo: 1 Ramita

para la masa

Masa Philo: 400 gr

Manteca clarificada: Cant necesaria

Preparación de la Receta

- Picar el *puerro* y rehogar en un sartén con un poco de sal.
- Picar la *espinaca* y sumar en la sartén
- Añadir sal y cocinar unos pocos minutos
- Colocar el relleno en un bowl e incorporar la *ricota*, los quesos rallados, sal, pimienta negra y *tomillo*.
- Extender una hoja de la masa filo sobre la mesada, pintar toda la superficie con *manteca* clarificada y acomodar un poco del relleno
- Luego enrollar con mucho cuidado sin presionar y formar un gran espiral reiterando el procedimiento las veces que sea necesario
- Colocar el espiral sobre una placa con papel *manteca*, pincelar con *manteca* clarificada y espolvorear semillas de *sésamo*
- Hornear a 180 grados por 25 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/borek>