Cannoncini al caprino con insalata al gusto di pompelmo (Arrollados de masa de hojaldre con queso y ensalada al gusto de pomelo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevo batido: 1 Unidad

Masa de hojaldre: 4 Discos

Ensalada

Pasas de uva rubia: 20 g
Radicchio Rosso: 100 g
Pasas de uva negras: 20 g
Pomelo: 1 Unidad
Vinagre de jerez: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Rúcula: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 100 g

Relleno

Crema: 50 cc
Yema: 1 Unidad
Queso rallado: 2 cdas.
Perejil picado: 1 cda.
Nuez Moscada: Una pizca
Miel: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso de Cabra: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte la masa en tiras y enrolle en palitos de madera.

- Coloque en una placa, pinte con *huevo* batido y lleve a horno a 180 grados durante 8 minutos.
- Retire y deje enfriar.

Relleno

- Añada al queso todos los ingredientes, mezcle bien y coloque dentro de una manga.

Armado

- Rellene los cannoncini con el relleno.

Ensalada

- Corte las hojas con las manos.
- Pique las pasas de uva.
- Pele el **pomelo** a vivo y separe los gajos.
- Prepare un aderezo con sal, *vinagre* y aceite de oliva
- Mezcle bien hasta emulsionar.
- Coloque los ingredientes en un bowl y condimente la ensalada con el aderezo.

Presentación

- Sirva los cannoncini y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cannoncini-al-caprino-con-insalata-al-gusto-di-pompelmo-arrollados-de-masa-de-hojaldre-con-queso-y-ensalada-al-gusto-de-pomelo