

Espiral de acelga

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Acelga: 400 Gramos

Ricotta: 300 Gramos

Masa Filo: 320 Gramos

Aceite: A gusto

Apio: 1 Rama

Queso feta: 300 Gramos

Ralladura Limón: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Colocar en un bol bien amplio la acelga cortada y lavada
- Añadir sal, pimienta, aceite y ralladura
- Masajear hasta que se reduzca el volumen a la mitad
- Agregar la *ricotta* desgranada y el queso feta cortado en cubos pequeños y mezclar bien
- Precalentar el horno a 190 grados
- Forrar un molde para horno con papel *manteca*
- Estirar las hojas de masa filo, pincelando con aceite de oliva
- Superponer 3 capas de masa y luego ubicar una tira de relleno en un extremo
- Enrollar a lo largo la masa
- Formar cada rollo de la misma manera y disponer los rollos en el molde para horno, formando un espiral
- Hornear hasta que esté crocante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/espiral-de-acelga>