Fagottini di spinaci con pomodorí (Fagottini de espinacas con tomate)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Tomates: 4 Unidades

Espinacas salteadas

Albahaca: 1 cda.
Mango: 1 Unidad
Espinaca: 200 g
Miel: 15 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Salsa Tabasco: Unas gotas

Relleno

Alcaparras: 50 g
Pepinillos en vinagre: 100 g
Espinacas: 300 g
Atún: 250 g
Huevos: 3 Unidades
Pimienta: A gusto
Miel: 25 grs.

Varios

Perejil Crespo:

Preparación de la Receta

- Corte la parte superior de los tomates y reserve.
- Retire la pulpa y deje escurrir el líquido
- Reserve

Relleno

- Cocine los huevos en agua hirviendo, con unas gotas de *vinagre* durante 10 minutos
- Retire y pele la cáscara
- Pase los huevos por un *tamiz* hasta lograr un puré.
- Lave y corte las espinacas.
- Coloque las espinacas en una olla con agua durante un minuto para *blanquear*
- Retire escurra bien las espinacas y pique.
- Corte los pepinos en *vinagre* en cubos pequeños.
- Pique las *alcaparras*.
- Escurra el *atún* y pique.
- En un bowl coloque los huevos, el *atún*, las espinacas, los pepinos en *vinagre*, las *alcaparras* , añada una cucharada de miel, mezcle bien todo los ingredientes para integrar condimente con pimienta.

Armado

- Coloque dentro de los tomates, con una cuchara, el relleno obtenido.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente para horno previamente aceitada coloque los tomates sazone con sal y pimienta
- Cubra los tomates con la tapa previamente cortada
- Lleve al horno y cocine durante diez minutos.

Guarnición

- Corte las espinacas reservadas en tiras finas.
- Lave y corte la *albahaca* en tiras finas.
- Pele y corte el mango en cubos pequeños.
- en una sartén con aceite de oliva, saltee las espinacas, la *albahaca*, el mango,
- añada sal, unas gotas de miel y pimienta
- Agregue salsa tabasco, retire del fuego y reserve.

Presentación

- En un plato coloque un colchón de espinacas salteadas, encima los tomates rellenos, condimente con pimienta, decore con *perejil* crespo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fagottini-di-spinaci-con-pomodori-fagottini-de-espinacas-con-tomate