Involtini di ispinaci (Envueltos de espinaca)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g
Espinacas: 200 g
Queso Parmesano: 50 grs.

Relleno

Piñones: 20 g
Manteca: 20 g
Queso de cabra cremoso: 300 g
Queso Parmesano: 40 grs.
Azucar rubia: 1 cda.
Pan Rallado: 40 g
Espinacas: 100 g
Apio: 100 g
Uvas blancas: 40 g
Zanahoria: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre de manzana: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 20 cc
Azúcar Negra: 1 cda.
Perejil: 1 cda.

Salsa

Limon: 1 Unidad
Salsa de soja: 250 cc
Aceite De Oliva: 20 cc
Manteca: 20 g
Azucar rubia: 1 cda.
Azúcar Negra: 1 cda.

Varios

Piñones:
Uvas Verdes sin Piel: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Perejil:

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua salada hirviendo sumerja las hojas de **espinaca** durante treinta segundos hasta que se ablanden y retire.

Relleno

- Lave y corte el *apio* en cubos muy pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Lave y corte la *espinaca* en tiras finas.
- Quite la piel, y las semillas de las uvas y pique.
- Pique los piñones.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* saltee la *zanahoria*, el *apio* y la *espinaca*, añada sal, azúcar negra, azúcar rubia, y el *vinagre* de *manzana*
- Cocine a fuego suave hasta caramelizar.
- En un bowl coloque el queso de cabra, las uvas y los piñones
- Agregue las verduras salteadas, el pan rallado, el queso rallado, el *perejil* picado, sal y pimienta
- Mezcle en forma suave
- Reserve

Armado

- Disponga sobre la mesada, las hojas de *espinaca* encimando los bordes.
- Coloque en el centro el relleno y envuelva haciendo un paquetito.
- En una fuente para horno previamente enmantecada, coloque los envueltos de *espinaca*, espolvoree con queso parmesano y añada unos trozitos de *manteca*.
- Lleve al horno a *gratinar*, cocine durante diez minutos.

Salsa

- Corte la cáscara del *limón* en tiras finas.
- En una sartén aceite de oliva y una cucharada de *manteca* coloque, el *limón*, azúcar negra, azúcar rubia y salsa de soja
- Deje reducir y Reserve.

Presentación

- En un plato coloque los envueltos de *espinaca*
- Decore con piñones, uvas sin piel cortadas en cuartos y *perejil*.
- Rocíe con la salsa, añada, sal, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/involtini-di-ispinaci-envueltos-de-espinaca