Pancitos Rellenos de Espinaca

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 2 cdas
Agua tibia: 150 c.c.
Harina 000: 250 Gramos
Levadura seca: 3,5 Gramos
Sal: 4 Gramos

Relleno

Cebolla: 1 unidad
Ajo: 1 Diente
Espinaca: 1 Atado
Queso Parmesano Rallado: 50 Gramos
Queso mato: 250 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezclar *harina*, sal, aceite de oliva, agua, *levadura* y amasar hasta formar un bollo
- Dejar levar hasta duplicar volumen (40 minutos)
- Desgasificar y hacer bollos de 40 gramos.
- Espolvorear con *harina* y estirar cada bollito con palote hasta formar discos de 5 mm de altura.

Relleno

- Rehogar con aceite de oliva a fuego suave *cebolla* y *ajo* picado hasta ablandar.

- Retirar del fuego y agregar las hojas de **espinaca** cortadas en trozos pequeños, mezclar y dejar que se blanden con el calor del rehogado.
- Reservar tapado.
- En un bowl mezclar queso mato, queso rallado y por último las espinacas picadas.
- Integrar y *condimentar* con sal y *pimentón* ahumado.
- Reservar en frío.

Armado

- Colocar en el centro de cada círculo de masa colocar 2 cucharas de relleno.
- Plegar los bordes hacia adentro sin llegar a cubrir todo el relleno obteniendo 3 lados y relleno sin cubrir en el centro (tipo fatay) y colocar en placa de horno.
- Cocinar en horno a 180° C por 15 minutos (que tomen *color* y cocinar la masa).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pancitos-rellenos-de-espinaca