

Rollitos rellenos de almendras y manzana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Sal: A gusto

Manzanas: 2 Unidades

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Azafrán: 1/2 cdita.

Almendras molidas: 200 g

Miel: 1 cda

Masa Filo: 2 Hojas

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Diluimos el *azafrán* en una cucharada de agua caliente y reservamos.
- Luego, cortamos las manzanas y las cocinamos, en una *cacerola*, con un chorrito de aceite de oliva
- Incorporamos el *azafrán* y una pizca de pimienta
- Dejamos reducir durante 5 minutos.
- Pasado ese tiempo, añadimos las almendras y la miel a la **manzana** cocida.
- Precalentamos el horno a 200°C.
- Luego, pincelamos la masa filo con el aceite de oliva.
- Seguidamente, distribuimos el relleno como si se tratara de un canelón
- Primero cerramos los extremos laterales y después los enrollamos
- Llevamos al horno
- Acompañamos con helado a gusto.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollitos-rellenos-de-almendras-y-manzana>