Rolls de alcauciles



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Corazones de alcaucil: 4 Unidades
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Ricotta: 200 g

Salsa Agridulce

Miel: 50 cc
Romero: 1 Rama
Aceto balsámico: 150 cc
Salvia: 1 Rama

Varios

Manteca: 50 g
Masa Philo: 4 Láminas

Vinagreta

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Aceite de peperoncino: 1 cdita.
Aceto balsámico: 1 cda.
Tomates secos: 30 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Relleno

- Corte los pimientos al medio, retire la parte blanca, las semillas y corte en cubos.

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique los corazones de alcaucil.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue las cebollas junto con lo pimientos.
- Incorpore los **alcauciles**, salpimiente y deje cocinar.
- Retire, coloque en un plato deje enfriar y reserve.
- En un bowl coloque la ricotta e incorpore las verduras cocidas, sal, pimienta y mezcle bien hasta integrar.

Salsa agridulce

- En una olla coloque el aceto balsámico junto con la miel la rama de *romero*, la de salvia y deje reducir a fuego bajo.
- Retire las hierbas y reserve la salsa.

Vinagreta

- Pique los tomates secos.
- En un bowl coloque los tomates secos, la sal, la pimienta, el aceite de *peperoncino*, el aceite de oliva, y el aceto balsámico.
- Mezcle bien hasta emulsionar

Armado

- Extienda un repasador sobre la tabla de trabajo y coloque encima la masa philo.
- Con un pincel pinte la mitad de la masa con la *manteca* derretida, doble y superponga la otra mitad.
- Coloque el relleno en una manga y rellene la parte baja de la masa, envuelva con la ayuda del repasador, luego pinte con *manteca* derretida y de una segunda vuelta.
- Precaliente el horno a 180°.
- Corte la masa rellena al medio, pinte con *manteca*, coloque en una placa para horno previamente enmantecada y lleve a horno durante 3 minutos hasta *dorar*.

Presentación

- Corte los rolls en cuatro partes y sirva en el plato acompañado de la salsa agridulce y la vinagreta de tomates.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-alcauciles