

# 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 los pimientos.
- Incorpore los **alcauciles**, salpimiento 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>