Rótolo capresse de espinaca y panceta con coulis de tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Yemas: 2 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 200 grs.
Sal: 10 g
Aceite De Oliva: 10 cc
Aceite De Oliva: cc

Relleno

Queso Parmesano: 100 grs.
Tomates secos: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 500 g
Aceite De Oliva: 10 cc
Panceta ahumada: 150 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la sal junto con el agua, mezcle hasta disolverla, luego incorpore los huevos y mezcle sin batir solo para que quede totalmente unida, agregue luego una pequeña cantidad de aceite y la *harina* previamente tamizada mezcle hasta que quede totalmente unido
- Luego amase y estire.

Relleno

- En una sartén caliente con un poco de aceite de oliva saltee las espinacas

- Reserve.

Armado

- Sobre un repasador limpio coloque la masa, cúbrala con las hojas de **espinaca** salteadas, luego los tomates secos previamente hidratados en agua hirviendo durante 20 minutos y cortados a lo largo, las rodajas de **panceta** ahumada y el queso parmesano, comience a enrollar con la ayuda del repasador, desde atrás hacia delante.
- De esta forma haga presión suavemente para que quede completamente cerrado y bien firme al armado
- Una vez terminado de armar, con el mismo repasador, envuelva el rollo y ate con un hilo quedando así con un formato de *matambre*.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo coloque el rótolo y cocine durante 30 minutos aproximadamente
- Una vez *cocido* retire y deje reposar unos minutos en agua fría.
- Una vez frió retire el hilo y el repasador.
- Corte en porciones y disponga sobre una placa, espolvoree con queso parmesano rallado y aceite de oliva
- Cocine en horno precalentado a 220ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva las porciones de rótolo en un plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rotolo-capresse-de-espinaca-y-panceta-con-coulis-de-tomate