

# Rotolo de espinaca gratinado con manteca de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Queso rallado:** A gusto

**Masa de pasta fresca:** Cantidad necesaria

**Tomates secos:** 16 Unidades

**Jamón crudo:** 4 Fetas

**Ajo picado:** 1 cdita.

**Espinaca:** 1 Paquete

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Crocante de queso

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

## Pesto

**Piñones:** 2 cdas.

**Albahaca:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine las espinacas cortadas en tiras.
- Incorpore el *ajo* y la sal.
- Cuele para retirar el exceso de líquido.
- Hidrate los tomates secos en agua fría 1 hora.

## Salsa

- Coloque en un bowl la *albahaca* junto con el *ajo*, la sal, la pimienta y el aceite de oliva.
- Procese luego incorpore los piñones y procese nuevamente.

## Crocante de queso

- En una sartén a fuego bajo, coloque el queso en forma de línea y cocine hasta que dore y se una.
- Coloque sobre un palote para darle forma.

## Armado

- Coloque la masa estirada de 3 mm de espesor con forme de rectángulo, sobre un paño.
- Coloque la **espinaca** por encima, luego el *jamón* crudo, los tomates secos y el queso rallado.
- Retire el exceso de masa y enrolle junto con el paño. Ate de la misma manera que un *matambre*.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine el rotolo de 15 a 30 minutos dependiendo del tamaño.
- Una vez frío retire del paño y corte en rodajas de 8 cm aproximadamente.
- Coloque en una placa y gratine en el horno a 200°C, 10 minutos.

## Presentación

- Sirva en un plato las porciones de rotolo y salsee con el pesto. Decore con el crocante de queso.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/rotolo-de-espinaca-gratinado-con-manteca-de-hierbas>