

Roulade de hongos y espinacas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca clarificada

Manteca: 200 g

Masa

Harina: 2 y 1/4 Tazas

Huevos: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Yemas: 5 Unidades

Relleno de espinaca

Nuez Moscada: A gusto

Tomillo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Espinaca: 750 g

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Aceite: 1 cda.

Ricotta: 200 g

Manteca: 1 Nuez

Cebolla Morada: 1 Unidades

Relleno de hongos

Tomillo: A gusto

Hongos frescos: 450 g

Manteca: 1 cda.

Aceite: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Salsa

Alcaparras: 2 cdas.

Manteca clarificada:

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga, la sal, los huevos y las yemas.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina y corte un rectángulo de 30 x 40 cm aproximadamente.

Relleno de espinaca

- Lave, escurra la *espinaca* y retire la nervadura central.
- En una *cacerola* caliente saltee las espinacas durante unos minutos.
- Escurra la *espinaca* sobre un lienzo y luego pique groseramente.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite saltee la *cebolla* con sal y *tomillo*.
- En un bowl disponga la *cebolla*, pimienta, nuez moscada y la *espinaca* fría.
- Incorpore el queso rallado y mezcle bien.

Relleno de hongos

- Corte los **hongos** en láminas.
- En una sartén caliente con aceite y *manteca* saltee los *hongos* con *tomillo*.
- Deje escurrir los *hongos* dentro de un colador.
- En un bowl disponga los *hongos*, sal, pimienta y el queso rallado.

Armado y cocción final

- Extienda la masa sobre un lienzo y en un extremo disponga el relleno de *espinaca* y sobre éste distribuya la ricotta escurrida.
- En el otro extremo de la masa disponga el relleno de *hongos*.
- Enrolle, luego envuelva con el lienzo y ate los extremos con un hilo de cocina.
- Cocine en abundante agua en ebullición suave durante 20 minutos.
- Desenvuelva el arrollado y corte en rodajas.

Manteca clarificada

- En una *cacerola* disponga la *manteca* y deje derretir sobre fuego bajo.
- Retire la espuma que se forma en la superficie, reserve el líquido que queda en el medio y descarte el suero que queda en la base.

Salsa

- En una sartén caliente la *manteca* clarificada con sal, pimienta y las *alcaparras*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de roulade y rocíe con la salsa.
- Termine con láminas de queso parmesano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roulade-de-hongos-y-espinacas>