Lista de ingredientes para la receta Roulade de hongos y espinacas

Manteca clarificada

- Manteca 200 g

Masa

- Harina 2 y 1/4 Tazas
- Huevos 2 Unidades
- Yemas 5 Unidades
- Sal Una pizca

Relleno de espinaca

- Nuez Moscada A gusto
- Tomillo A gusto
- Aceite 1 cda.
- Sal y Pimienta A gusto
- Ricotta 200 g
- Espinaca 750 g
- Manteca 1 Nuez
- Queso Parmesano Rallado 50 g
- Cebolla Morada 1 Unidades

Relleno de hongos

- Tomillo A gusto
- Aceite 1 cda.
- Hongos frescos 450 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 1 cda.
- Queso Parmesano Rallado 50 g

Salsa

- Alcaparras 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca clarificada