

Spanakopita

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Relleno

Espinacas: 500 Gramos

Ricota: 300 Gramos

Huevo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Semillas De Sésamo : Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 150 Gramos

Queso feta: 100 Gramos

Eneldo fresco: Cantidad necesaria

Masa Filo: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén amplia *cebolla* de verde (blanco) cortado fino con aceite de oliva hasta tiernizar.
- Agregar hojas de espinacas en mitades, *ajo* picado, mezclar y cocinar hasta ablandar la *espinaca*.
- Colar sobre un lienzo, apretar y escurrir bien.
- Mezclar en un bowl *ricota*, queso feta rallado, *eneldo* picado, *cebolla* de verdeo (verde) picado, la *espinaca* escurrida, sal, pimienta, *huevo* y reservar.
- Estirar una lámina de masa filo rectangular, pincelar con aceite de oliva, cubrir con otra lámina de masa filo y pincelar esta con aceite de oliva.
- Sobre en borde inferior hacer un zócalo de relleno de 3 cm.
- Enrollar hacia la parte vacía cubriendo bien el relleno y generando un tubo de masa relleno.
- Realizar lo mismo con el relleno restante.
- Acomodar los rollos del centro hacia afuera en molde circular pincelado con oliva generando un caracol hasta completar el molde.
- Pincelar la superficie con *huevo* y espolvorear con abundante *sésamo*.
- Cocinar en horno a 190^a C por 30 minutos.
- Cortar en porciones y servir.