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 190ª C por 30 minutos
- Cortar en porciones y servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spanakopita