

Stromboli

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Agua: 600 cc

Levadura fresca: 60 grs

Aceite De Oliva: 60 cc

Harina 000: 1 Kilo

Sal: 20 grs

Relleno

Corazones de alcaucil: 10 Unidades

Espinaca: 1 Atado

Queso Azul: 300 grs

Lomito de cerdo: 200 grs

Preparación de la Receta

Masa

- En la batidora colocar *harina*, *sal*, *agua*, *levadura* y por último el *aceite*.
- Trabajar con gancho amasador hasta obtener una masa blanda.
- Armar 1 bollo y reposar por 20 minutos.
- Estirar con las manos hasta formar 1 rectángulo

Armado

- Esparcir por encima de la masa el lomito de *cerdo*, las hojas de *espinaca*, los corazones de alcaucil en trozos y el queso azul desgranado.
- Enrollar la masa como si fuera un arrollado y llevar a una placa aceitada.
- Cocinar en horno a 180 °C por 40 minutos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/stromboli>