# 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 ºC por 40 minutos

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