Rollitos de calabacín rellenos de espinacas y queso de cabra



Consejo del chef

Dale un toque de elegancia a la comida decorando el plato con flores reales.

Raciones para 1

- ❏ 1
  Calabacín grande
- ❏ 50 g
  Queso de rulo de cabra
- ❏ 20 g
  Queso crema para untar
- ❏ 15 ml
  Zumo de limón
- ❏
  Sal
- ❏
  Pimienta negra molida
- ❏
  Tomillo seco
- ❏ 8-10
  Hojas de espinacas baby
- ❏
  Aceite de oliva virgen extra

1. Lava el calabacín y córtalo en 10 láminas finas. Podemos usar un cuchillo afilado o, mejor aún, una mandolina para que todas las láminas queden iguales.

2. Pincela todas las láminas, por una sola cara, con aceite de oliva virgen extra.

3. Calienta una plancha grill y colocar sobre ella las láminas de calabacín con la cara engrasada hacia abajo. Marca a fuego alto durante 1-2 minutos o hasta que el dibujo del grill se vea. Retira y reserva.

4. Prepara el relleno mezclando los dos quesos y condimentando con sal, pimienta y tomillo seco al gusto. Añade el zumo de limón y mezcla hasta homogeneizar.

5. Extiende papel film sobre la superficie de trabajo y coloca encima cinco láminas de calabacín, superponiendo unas en otras a lo largo.

6. Extiende la mitad del relleno del queso en un extremo y coloca, a continuación, una fila de hojas de espinacas baby.

7. Enrolla con ayuda del papel film para que no se desmonte el rollito. Repite la operación con el resto de láminas de calabacín y relleno.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/rollitos-de-calabacin-rellenos-de-espinacas-y-queso-de-cabra/