

Rollitos de calabacín rellenos de espinacas y queso de cabra

COOKING
LOVERS TRMA



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
Zummo 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/>

COOKING
LOVERS TEKA