Rosco de espinacas con queso



Consejo del chef

Deja que se enfríe el relleno antes de montar tu rosco de espinacas. Utiliza un cuchillo afilado para asegurarte que los cortes quedan bien y no se deforma.

Raciones para 1

- ❏ **2** Masa brisa
- ❏ **500 gr** Hojas de espinacas
- ❏ **250 gr** Queso crema
- ❏ **1** Huevo
- ❏ **50 gr** Uvas pasas
- ❏ **50 gr** Piñones
- ❏ **100 gr** Queso rallado
- ❏ Pipas de calabaza
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta

1. Sofreír en una sartén con aceite de oliva las pasa y los piñones hasta que estén dorados.
2. En la misma sartén, agregar las hojas de espinacas, salpimentar y rehogar 5 minutos. Disponer en un bol y dejar enfriar.
3. Añadir el queso crema, el huevo y el queso rallado y mezclar hasta integrar todos los ingredientes.
4. Extender una lámina de masa brisa sobre una bandeja de horno y disponer la mezcla anterior formando una corona alrededor y en el centro de la masa.
5. Colocar encima la otra lámina de masa y cerrar los bordes presionando con un tenedor. Con la ayuda de un cuenco pequeño presionar el centro de la masa y adornar con las pipas de calabaza.
6. Realizar unos cortes a lo largo de la corona y girar cada porción dejando el relleno en la parte superior.
7. Pintar con huevo batido y hornear a 180ºC durante 30 minutos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/rosco-espinacas-queso/