



## 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 pasas 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 180°C durante 30 minutos.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/rosco-espinaacas-queso/>

**COOKING**  
**LOVERS** 