



## 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 180°C durante 30 minutos.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/roscos-queso-espinacas/>

