



STRUDEL DE ESPINACAS



4 personas

PARA LA MASA

250 g de harina
1 cucharadita de sal
20 g de mantequilla fundida
1 huevo batido
4-8 cucharadas de agua
Un poco de aceite

PARA EL RELLENO

1 cebolla, 1-2 dientes de ajo
Un poco de aceite
300 g de espinacas congeladas
100 g de tomates secos
200 g de ricotta
2 huevos
60 g de piñones
Una pizca de cáscara de naranja o aromatizante de naranja
15 hojas de melisa
2 cucharadas de queso parmesano rallado
1 pizca de nuez moscada recién molida
Sal y pimienta recién molida

ELABORACIÓN

1. Amasa la harina, la sal, la mantequilla, el huevo y el agua hasta formar una bola, úntala con aceite, envuélvela en papel film e introdúcela en el frigorífico durante 2 horas.
2. Para el relleno, pica la cebolla y el ajo y rehoga en aceite para cocinar. Coloca las espinacas descongeladas en un bol. Pica los tomates secos. Junta las espinacas con la cebolla, el ajo y la ricotta y mezcla bien. Añade el resto de ingredientes y remueve hasta conseguir una mezcla consistente.
3. Extiende la masa en un paño de cocina cubierto de harina y estira hasta darle una forma rectangular. Para esto, es recomendable deslizar las manos por debajo de la masa y estirla desde el centro hacia afuera.
4. Extiende el relleno uniformemente sobre la masa. Deja un hueco de aproximadamente 2 cm en los márgenes. Dobra los bordes de la masa hacia dentro.



STRUDEL DE ESPINACAS

ADEMÁS, SE NECESITA

Papel film
Papel de horno
Mantequilla para untar

ACCESORIOS

Bandeja de horno

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

532 kcal, 53 g H.de C., 23 g grasas,
28 g proteínas

5. Retira el trapo de cocina, enrolla la masa, colócala sobre papel de horno y, después, sobre la bandeja del horno. Si fuera necesario, dale forma de U.

6. Con la ayuda de un pincel o brocha, unta con mantequilla y hornea inmediatamente con la bandeja del horno al nivel 3, a 170-180 °C durante 50-60 minutos utilizando la función Calor arriba y abajo. Incluye un nivel alto de vapor añadido y asegúrate de tener al menos 220 ml de agua en el depósito.