



thermomix



Crujientes de Espinacas con roquefort



TM-31

INGREDIENTES PARA 24 UNIDADES

PREPARACION: 15 min

TOTAL: 25 min

- 100 g aceite de oliva virgen extra
- 60 g de pasas sin semillas
- 60 g de piñones
- 400 g de hojas de espinacas frescas
- ½ cucharadita de sal
- 100 g de queso roquefort
- 1 paquete de pasta filo o brick
- 50 g de mantequilla derretida para pintar (opcional)
- 1 huevo batido (para pintar)
- 1 cucharada de semillas de sésamo o amapola (opcional)
- 50-80 g queso crema

PREPARACION:

- Pon en el vaso el aceite , las pasas y los piñones y programa 4 min/Varoma/ Vel cuchara.
- Agrega las espinacas y la sal y programa 2 min Varoma Giro inverso Velocidad cuchara. Introduce la espátula por el bocal y muévela para ayudar a que se rehogue todo uniformemente.
- Añade el roquefort desmenuzado y mezcla con la espátula. Vuelca el contenido del vaso en el cestillo colocado sobre un bol para separar el liquido y reserva.
- Precalienta el horno a 180º C.
- Corta la parta filo o brick en tiras de 5 o 6 cm de ancho y píntalas con la mantequilla derretida. Pon una cucharadita de espinacas en un extremo de la masa (de modo que quede cubierto solo un ángulo de la tira) y ves doblando en triángulos sobre sí misma hasta acabar la masa.
- Píntalos con el huevo batido y espolvoréalo con las semillas.
- Hornea durante 10 min a 180ºC o hasta que estén dorados.
- Vierte en el vaso el liquido reservado, añade el queso y programa 1 min Vel 2.
- Sirvelos calientes acompañados por esta salsa.



Imagen Revista Thermomix Magazine nº 50

