

Panqueques espinacas con ricotta y salmón rosado

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos
| Dificultad:

INGREDIENTES

0
Espinacas
Panqueques
Requesón
Yema de huevo
Sal
Pimienta negra
Nuez moscada
Queso - rallado
300 gr Nata

ELABORACIÓN

Coloque la masa en un bol y añada las espinacas picadas a cuchillo. Si se pica la espinaca en la picadora no se obtiene el color deseado.

Deje descansar la masa en la frigorífico durante unas horas y cocine los panqueques en una sartén. Deben quedar muy finas. Si la masa hubiera resultado espesa será difícil obtener panqueques finos, en ese caso se debe agregar un poco de leche.

Prepare el relleno mezclando en un bol la ricotta con las yemas de huevo, sal, pimienta, nuez moscada y queso rallado.

Disponga sobre cada panqueque una capa del relleno no muy gruesa y encima una feta de salmón rosado. Enrolle y corte cada crepe en cinco pedazos y gratine en horno muy fuerte en pequeñas sartenes. Puede rociar con una mezcla de 300 g de nata y 4 yemas.