

ROLLITOS DE HOJALDRE DE ESPINACAS Y QUESO FETA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen entre 16 -20 rollitos



Ingredientes:

- 1 rollo de masa de hojaldre, descongelada
- 200 gr. (7 oz.) de espinaca fresca, **ver nota**
- 150 gr. (5.3 oz) de queso feta
- 1 huevo batido
- un pizca de orégano

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400 F (205 C) y prepara una bandeja para hornear grande con papel pergamino.
2. Cortar las espinacas en pedazos pequeños, luego en una sartén grande, agrega una cucharada de aceite de oliva y agrega las espinacas, cocinar hasta que se reduzcan (unos 5 minutos), retirarlo de la estufa, dejar enfriar un poco y luego apretar para sacar todo el líquido posible.
3. Desmoronar el queso feta y agregarlo a un recipiente mediano, incorporar las espinacas cocidas, el huevo batido y una pizca de orégano, mezclando todo bien.
4. Estirar la masa de hojaldre, sobre el área donde vas trabajar y agregar la mezcla de espinacas y feta, esparcir bien por toda la masa, dejando libre 1/2 pulgadas en las orillas.
5. Enrolla la masa, dejando el corte para abajo, cortar en secciones de 1 o 1/2 pulgada con un cuchillo con filo y ve colocando los rollitos en la bandeja para hornear que tenias lista.
6. Hornear por 20 minutos, hasta que estén doraditos, luego sacar del horno y listos para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Puedes sustituir las espinacas frescas por espinacas congeladas, solamente dejarlas descongelar durante la noche en el refrigerador, luego exprimir bien antes de usarlas.

* El queso feta en bloque, tiene mejor calidad y mejor sabor que el desmoronado, pero ambos funcionan igual.

* Puedes comer rollos de hojaldre de un solo o dejarlos enfriar por completo y guardarlos en un recipiente hermético. Guárdalos en el refrigerador durante 3-4 días o congelarlos hasta por 3 meses.

* Puedes recalentar en el microondas, el horno o la Airfryer. Vuelva a calentar en una bandeja de horno a 356 F (180 C) o en una Airfryer a 160 C durante unos 8-10 minutos, o hasta que estén completamente calientes.