

Arrollado Septiembre

Ingredientes: (para 8 porciones)

Jamón de York o cocido
8 fetas

Queso de máquina
8 fetas

Espinaca congelada
½ paquete

Ricota
150 gr.

Nuez moscada
1 cucharadita

Huevo
1 unidad

Sal y pimienta
a gusto

Crema de leche
40 gr.

Salsa blanca
80 gr.

Phoca PDF

Queso rallado

5 cucharadas

Procedimiento:

En un recipiente mezclar la crema con la mitad de la salsa blanca, 3 cucharadas de queso rallado y salpimentar.
Colocar una cucharada en cada cavidad del BroCheff donde luego pondremos los arrollados.
Picar la espinaca y ponerla en un bol.
Agregar la ricota, la nuez moscada, el huevo, 3 cucharadas de salsa blanca, 2 cucharadas de queso rallado, salpimentar y mezclar muy bien.
Estirar sobre la mesada una feta de jamón cocido/de York y sobre ella una de queso. Colocar el relleno en un extremo y enrollar fijándonos de que el rollo entre en la cavidad del BroCheff. Repetir esta operación hasta formar todos los arrollados.
Colocar los arrollados en cada cavidad del BroCheff, tapar y llevar a cocción por 2 minutos a potencia máxima.
Al terminar darlos vuelta y cocinar en igual potencia 1 minuto más.
Emplatar y decorar con la salsa blanca restante.





Phoca PDF