

Roll de Espinaca, salmón y queso crema

- 1- Descongelar 300 gr de espinaca y escurrirla con un trapo así le sacas todo el agua.
- 2- En un bol mezclar 5 yemas junto con la espinaca . Salpimentar.
- 3- En un bol batir a nieve 5 claras.
- 4- Mezclar ambas preparaciones en dos partes, de forma envolvente.
- 5- En una placa para horno poner una plancha de silicona, con un chorrito de aceite de oliva. Esparcirlo bien (así no se pega.)
- 6- Agregar la preparación y estirla sobre la silicona.
- 7- Llevar a un horno de 180gr por 10 minutos (hasta que lo toques y esté seco, ósea no se te pegue en el dedo)
- 8- Dejar entibiar.
- 9- En un bol mezclar 1 1/2taza de queso crema, jugo de ½ limón y pimienta negra. Untar la masa con esta preparación.
- 10- Poner las fetas de salmón ahumado sobre el queso crema.
- 11- Enrollar el roll como si fuera un pío Nono y llevarlo a la heladera por lo menos dos horas.

