

ROLLO DE VEGETALES Y PHILADELPHIA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

✖ Descripción:

Para el relleno: Media tarrina de 200 g de queso, 50 g de mayonesa, 2 latas o manojos de espárragos, una cabeza de brócoli.

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - Media tarrina de queso philadelphia
- - Una cucharada de aceite
- - 5 cebollitas
- - 100 ml de nata
- - 4 huevos
- - 75 g de queso manchego curado
- - 4 cucharadas de perejil picado
- - Sal y pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Trocear las cebollitas y rehogarlas a fuego suave durante 5 minutos. Mezclar la media tarrina de queso, la nata, las yemas de huevo, el queso manchego rallado, el perejil picado, la sal y la pimienta. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la masa. Untar con mantequilla una fuente de horno y distribuir la mezcla. Debe quedar de 7-8 mms de grosor. Precalentar el horno a 200 grados y hornear de 10 a 15 minutos, hasta que la superficie esté dorada. Hervir el brócoli al vapor durante 8 minutos, hasta que esté tierno y picar las almendras. Disponer un trozo de aluminio del tamaño de la base de la fuente y desmoldar. Mezclar la otra media tarrina con la mayonesa y repartir la mezcla sobre la masa. Colocar los espárragos también sobre la masa, a lo ancho, poner una capa fina de brócoli muy picado, repartir las almendras y ayudándose del aluminio enrollar la base como si fuera un brazo de gitano.