



# ROLLO DE PAVO Y VEGETALES

## INGREDIENTES PARA LA MASA

- 500 g** Mix Danés Extramantequilla (00627648)
- 10 g** Levadura fresca
- 80 g** Agua
- 200 g** Huevo
- 80 g** Margarina para empaste
- 50 g** Huevo para untar

## MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Prepare la masa de Mix Danés Extramantequilla y empaste.
- 2 Extienda la masa de manera uniforme en la mesa ligeramente enharinada hasta obtener 1cm de grosor.
- 3 Corte cuadros de pasta de 15 x 15 cm, reserve en refrigeración
- 4 Hornee las piezas de jamón untado con el aceite de oliva y la mezcla de hierbas finas a 190 °C por 15 min. Saque del horno y deje enfriar antes de usar.
- 5 Saltee la espinaca con la cebolla a fuego alto. Permita enfriar y reserve
- 6 Abra y filetee de manera uniforme los pimientos.
- 7 Corte el jamón en cuadros de 8 cm y reserve.
- 8 Tiempo de preparación total 3 h. Nivel de dificultad MEDIO.

## INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 400 g** Jamón de pavo
- 10 g** Aceite de oliva
- 400 g** Espinacas
- 50 g** Cebolla picada
- 200 g** Pimientos rojos en lata enteros
- 20 g** Mezcla de hierbas finas
- 320 g** Queso crema

## PARA ARMAR EL ROLLO DE PAVO Y VEGETALES

- 1 Extienda los cortes de masa y barnícelos con huevo.
- 2 Coloque en capas, al centro de la masa extendida, una porción de jamón, 20 g de queso crema, 30 g de espinaca, 20 g de queso crema, los pimientos rojos y finalice con una rebanada de jamón.
- 3 Cubra todas las capas con la masa restante de los lados y cierre perfectamente.
- 4 Corte tiras de la misma masa y envuelva toda la pieza de manera decorativa.
- 5 Coloque la pieza en una charola con las uniones de la masa hacia abajo (esto ayudará a que la pieza no se abra).
- 6 Repose de 20 a 35 min a temperatura ambiente.
- 7 Barnice con huevo.
- 8 Hornee a 180 °C durante 20 min hasta que se tome un color dorado uniforme.

**Dawn**<sup>®</sup>