

ROLLITOS DE CALABACÍN RELLENO

Ingredientes:

Para la masa:

- 1 huevo entero + 2 claras ó 2 huevos enteros.
- ½ calabacín.
- 1 zanahoria grande o 2 pequeñas.

Para el relleno:

- 2–3 lonchas de Jamón serrano.
- 30–40g de mozzarella rallada.
- Puñado de hojas de espinacas.
- Especias al gusto y pizca de sal.

Elaboración:

1. Rallar la zanahoria y el calabacín con la ayuda de un rallador de quesos o un pelador de patatas.
2. Envolver las verduras ralladas en papel absorbente para que suelten la mayor parte del agua posible (si es posible cambiar el papel a mitad del proceso, cuando más deshidratadas queden mejor).
3. Batir el huevo con las claras, añadir la zanahoria, el calabacín, las especias elegidas (en mi caso ajo en polvo y comino) y pizca de sal.
4. Extender sobre un papel vegetal dejándola lo más fina posible (asegurando que no haya huecos) y hornear durante 20 min a 180°C aprox. hasta que la veamos doradita.
5. Sacar del horno, dar la vuelta y rellenar con los ingredientes descritos y enrolla con cuidado de que no se rompa.
6. Hornear unos minutos más hasta que el queso se haya fundido (5–10 min).

