



Rosca navideña de pasta filo a base de espinacas y habas



45 min



4 raciones



media

Ingredientes



Habas congeladas
300 gr



Espinacas congeladas
300 gr



Pasta filo
1 paquete (8-10 láminas)



Piñones 50 gr



Nuez moscada 1 cucharita



Jengibre 1 cucharita



Cacahuetes 50 gr



Arroz blanco 200 gr



Mantequilla



Aceite de oliva



Azúcar glas

Elaboración

Poner una olla con agua a hervir y cocinar el arroz según las instrucciones del envase. Cuando esté hecho reservarlo en frío.

Poner otra olla con agua a calentar y cuando esté hirviendo echar las **habas** y las **espinacas** y cocinarlas durante 4 o 5 minutos. Cuando estén cocinadas escurrirlas y reservar en frío.

En una sartén con un poquito de aceite tostar a fuego bajo ligeramente los piñones y los cacahuetes.

En un bol grande mezclar el arroz con las verduras y las especias.

Poner 4 hojas de pasta filo estiradas, pintarlas con mantequilla y colocar otra hoja de pasta filo encima de cada una. Cuando estén volver a pintar un poquito con mantequilla para que no se sequen.

Con ayuda de una cuchara poner en el centro de cada una fila del relleno y enrollarlo sobre sí mismo. Luego con cada uno hacer círculos

Pintar con un poco de aceite.

Poner el horno a 180°C y hornear las rosca durante 20 minutos aproximadamente.

Al sacarlas del horno espolvorearlas con un poco de azúcar glas.

