



## Falso roscón de reyes con cebolla caramelizada, pimientos, espinacas y queso de cabra



2 h



8 raciones



difícil

### Ingredientes



Cebolla picada congelada  
400 gr



Espinaca congelada  
400 gr



Pimiento rojo  
400 gr



Queso de cabra  
200 gr



Hojaldre  
2 discos



Huevo



Aceite de oliva



Sal



Pimienta

### Elaboración

En una sartén con tres cucharadas de aceite saltea la **cebolla** a buen suave durante unos 15 minutos hasta que adquiera un bonito color transparente. Salpimienta al gusto y reserva. En esa misma sartén introduce el pimiento rojo sin descongelar saltéalo durante 5 minutos y después añádele las **espinacas**. Salpimienta al gusto y deja que las verduras se cocinen durante dos minutos más. Retira del fuego y reserva. Corta en pequeños cubos el queso de cabra y reserva para utilizar al final. Cogemos nuestra masa de hojaldre y cortamos el centro con ayuda de un corta masas redondo de aproximadamente 8 centímetros. Reservamos. Batir un huevo añadir una pizca de sal. Esto nos servirá para pintar nuestra masa y que así coja color. Una vez que tengas las verduras frías, ¡vamos a montar nuestro roscón!. Ten en cuenta que tendrás que dejar un pequeño margen de masa en el borde para luego poder pegar el otro disco de hojaldre encima. Sobre uno de los discos de masa de hojaldre comenzamos poniendo la **cebolla**, luego las **espinacas** y el pimiento, al final los cubos de queso de cabra por encima. Con ayuda de un pincel, pinta con el huevo batido los bordes del hojaldre y con mucho cuidado coloca el otro disco de masa lo mas centrado posible. Cierra los bordes de la masa para evitar que así no se nos abra el roscón durante su cocción. Pinta el exterior de la masa y si quieres puedes adornarla con trocitos de verduras. Reserva en la nevera aproximadamente una hora. Precalienta el horno a 200°C. Antes de meter el roscón de verduras, vuelve a pintar la superficie del hojaldre con el huevo batido y con ayuda de un cuchillo haz pequeños cortes en la superficie. Lo llevamos al horno unos 20 minutos.

