

Rollitos crujientes con feta sobre berros

35 minutos | Bajo | 4 Personas

INGREDIENTES

- **1 pack Berros Florette**
- **1 pack Mix Frutos Secos Florette**
- 8 hojas de pasta filo
- 300 g de mermelada de tomate
- 600 g de queso feta
- 1 huevo
- 100 ml de aceite de oliva
- 30 ml de vinagre de sidra
- Pimienta negra

1



Extiende las hojas de pasta filo sobre la encimera, reparte la mermelada de tomate sobre la mitad inferior de cada hoja y añade encima el queso feta desmenuzado.

2



Enrolla cada hoja con cuidado, doblando los extremos hacia el interior para que el relleno no se salga. Pinta el borde final con huevo batido para sellar bien los rollitos.

3



Coloca los rollitos sobre una bandeja de horno con papel de horno. Píntalos con un poco más de huevo batido.

4



Hornea los rollitos a 180°C durante 12 minutos, hasta que estén dorados y crujientes. Mientras tanto, añade los berros a un bol y aliña con una vinagreta de aceite de oliva, vinagre de sidra, mix de frutos secos y pimienta negra.

5



Dispón la ensalada en una fuente y coloca los rollitos calientes sobre los berros aliñados.

Productos de esta receta



Berros Florette

HUERTOS DE PROXIMIDAD
Florette