

ESPIRAL DE CALABACÍN, BACON Y QUESO



Ingredientes

- ✓ 75 gr. de bacon
- ✓ 250 gr. de calabacín rallado
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 puñado de dados de queso
- ✓ 3 cdas. de bechamel
- ✓ 1 lámina de hojaldre
- ✓ Huevo
- ✓ Pipas peladas

Preparación

- Paso 1** En una sartén con un poco de Aceite Excelencia La Masía, salteamos 75 gr. de bacon picado. Añadimos 250 gr. de calabacín rallado y escurrido y 1 cebolla picada. Sofreímos y reservamos. En un cuenco con el relleno, añadimos 1 puñado de dados de queso y 3 cdas. de bechamel. Mezclamos.
- Paso 2** Extendemos una lámina de hojaldre y colocamos encima el relleno. Enrollamos a modo de canelón y cortamos con la ayuda de un cuchillo. Repetimos la operación hasta acabar con el hojaldre.
- Paso 3** Enrollamos cada pieza de hojaldre sobre sí misma para conseguir nuestras espirales. Las pintamos con huevo batido y espolvoreamos pipas peladas por encima. Horneamos 20-25 minutos a 200°.



Notas: _____

