

ROLLO DE SALMÓ I ESPINACS

Ingredients: (4 persones)

- 450 g d'espínacs (frescos o congelats)
- 200 g de salmó fumat
- 250 g de formatge d'untar (tipus Philadelphia)
- 5 ous
- ceba tendre al gust
- sal i pebre

Bullir els espínacs durant 5-6 minuts.

Pre-escalfar el forn a 180°C.

Escórrer molt bé els espínacs (cal treure tota l'aigua possible).

Separar el rovell de les clares dels ous.

Batre les clares a punt de neu.

En un bol, remenar els espínacs, salpebrats, amb els rovells, fins a tenir una massa uniforme.

Afegir les clares d'ou a la barreja, a poc a poc.

Posar paper de forn en una safata i escampar-hi la barreja, deixant una capa molt fina. Posar-ho al forn 10 minuts a 180°C.

Deixar refredar la barreja.

Si se vol posar ceba tendre, la caldrà tallar molt petita i la barrejar amb el formatge.

Escampar el formatge per sobre de la capa d'espínacs que s'ha tret del forn.

Posar ara les làmines de salmó fumat a sobre del formatge.

Amb molt de compte, enrotllar pressionant una mica, fent un cilindre compacte.

Un cop fet el cilindre, l'enrotllar amb paper film i deixar a la nevera durant dues hores.

Tallar en rodelles i ja se pot servir.

