



Wrap mixto servido con espinaca y zanahoria cruda



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



120ml de Gallo Aceite
Clássico

- 1000g de harina
- 500ml de agua tibia
- 500g de jamón en rodajas
- 600g de queso en rodajas
- 400g de zanahoria
- 200g de hojas de espinaca
- Sal, al gusto

Modo de preparación

1

En un recipiente, vierta la harina y haga un agujero en el centro para colocar el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra.

2

Agregue la sal y amase bien, agregando gradualmente el agua.

3

Haga una bola y déjela reposar durante media hora, cubriendo el recipiente con un trapo de cocina.

4

En una encimera, esparza la harina y estire la masa con un rollo de cocina, corte en círculos.

5

Colóquelos uno por uno en una sartén antiadherente para que se doren.

6

Luego coloque sobre la masa las espinacas y las rebanadas de jamón y queso.

7

Sirva en formato de rollo, añada palitos de zanahoria y riegue con un hilo de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen.



Dicas do Chef

Los productos Gallo que el chef sugiere para esta receta pueden ser reemplazados por otras variedades Gallo de su elección. Pruebe y comparta sus combinaciones.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide