

## ROLLO TRICOLOR PARA APERITIVO

### INGREDIENTES:

100 g de hojas de espinacas frescas, grandes y cortados los rabos. Lavar bien y secar muy bien con papel de cocina. 200 g de queso Philadelphia.

200 g de queso de cabra.

1 lata de pimientos del piquillo.

Pimienta.

Para la salsa templada

50 g de mantequilla.

150 g de aceite de oliva.

50 g de salsa de soja.

1 cucharada de mostaza.

Unas gotas de Tabasco al gusto.

### PREPARACIÓN:

Prepare la salsa templada. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, 60°, velocidad 1. Sáquela a un cuenco y reserve.

Abra los pimientos del piquillo por un lado, vacíelos de pepitas y póngalos, abiertos en abanico, sobre papel de cocina para que escurran todo el líquido. Reserve.

Ponga sobre la encimera un rectángulo de film transparente grande. Píntelo con la salsa y vaya poniendo las hojas de espinacas, con la parte más brillante hacia abajo, procurando formar un rectángulo de unos 15 cm. de ancho por unos 30 de largo. Reserve.

Ponga el queso de cabra en el vaso del Thermomix troceado y tritúrelo en velocidad 3. A continuación añada el queso Philadelphia y la pimienta. Programe 4 minutos, 50°, velocidad 2 y 1/2. Cuando el queso esté fundido, échelo sobre las hojas de espinacas y extiéndalo bien con la espátula, procurando dejar libre uno de los lados, a lo largo, para evitar que se salga al enrollarlo.

Ponga los pimientos que teníamos reservados cubriendo todo el queso. A continuación enrolle ayudándose con el plástico y apretando bien el rollo. Envuélvalo dos veces en film transparente y una tercera en papel de aluminio.

Métalo en el frigorífico para que se endurezca y, cuando vaya a servirlo, córtelo en rodajas finitas.

Sírvalo sobre tostas redondas

**SUGERENCIA:** Si quiere cortarlo rápidamente, le aconsejamos que lo meta en el congelador durante 1 hora como mínimo, de esta forma podrá hacerlo mucho mejor. También puede hacerlo con antelación y tenerlo congelado hasta el momento de partirlo.

**NOTA:** La salsa le servirá para varios rollos, o bien puede aprovechar el resto para una ensalada.