



# 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 Clásico

- 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide