



# PASTEL ENROLLADO TURCO, CONOCIDO TRADICIONALMENTE COMO RULO BÖREK

NIVEL DE DIFICULTAD: FÁCIL

## INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 2 hojas grandes de pasta filo redonda
- 2 huevos
- 5-6 cucharadas de yogur
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1-2 cucharadas de vinagre

## INGREDIENTS FOR THE FILLING

### QUESO

- 200-250 g de queso feta desmenuzado
- Medio manojo de perejil e hinojo, picados finamente
- 1 cucharilla de escamas de pimiento rojo
- Mezcla todos los ingredientes y ponlos dentro de la masa.

### ESPINACAS

- 500 g de espinacas, lavadas, picadas finamente y con un poco de sal
- 100 g de queso feta desmenuzado
- Sal, pimienta negra y tomillo al gusto
- Mezcla todos los ingredientes y ponlos dentro de la masa.

### CARNE Y VERDURAS

- 250 g de carne picada
- 1 cebolla mediana, finamente picada
- 1 puerro mediano, finamente picado
- 1 zanahoria mediana, rallada
- Saltea todos los ingredientes y añade sal, pimienta negra y escamas de pimiento rojo al gusto. Déjalo enfriar un ratito y ponlo dentro de la masa.

### PATATA

- 3 patatas medianas, ralladas
- 1 cebolla mediana, finamente picada
- Saltea los dos ingredientes y añade sal, pimienta negra y escamas de pimiento rojo al gusto. Déjalo enfriar un ratito y ponlo dentro de la masa.

## PREPARACIÓN

1. Corta por la mitad las dos hojas de pasta filo redonda.
2. Mezcla los huevos, el yogur, el aceite de oliva y el vinagre en un tazón y luego extiéndelo por los cuatro semicírculos de hojas de pasta.
3. Una vez preparado tu relleno preferido, coloca una cuarta parte a lo largo del borde recto de la masa y enróllalo.
4. Vierte un poco de aceite de oliva en la sartén, coloca la masa enrollada en el centro de la sartén y forma una espiral. Repite con las otras tres hojas de pasta y continúa con la forma de espiral en la sartén.
5. Esparce la salsa restante sobre el pastel ahora en forma de espiral. Coloca la tapa en la sartén y cocina a fuego lento hasta que la superficie de la masa esté dorada. Dale la vuelta al pastel con un plato y cocina el otro lado. En cuanto ambos lados estén dorados, ¡está listo para servir!