

# PASTEL DE ESPINACAS POR MARIBEL



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

ESTA RECETA LA COPIE DEL BLOG DE SOFIA PERO ELLA LO HIZO DE PUERROS

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 Lamina de hojaldre
- 350 gr de espinacas
- 50 de nata para cocinar
- 2 cucharadas de mantequilla
- Queso rallado
- 100 gr de jamón serrano en trozos
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se lavan las espinacas y se cuecen un poco. De que estén cocidas se escurren y se pasan a una sartén con las 2 cucharadas de mantequilla. Se rehogan un poco con el jamón serrano, se sal pimiento y se echa la nata. Se estira la masa se cortan 2 tiras para adornar. Se echa la mezcla por todo el hojaldre, encima echaremos queso rallado y enrollamos como si fuera un brazo gitano. Adornamos con las 2 tiras enrolladas y pintamos con el huevo. Lo metemos al horno precalentado a 180° unos 15 minutos. Que buenooo estaba.