PASTEL DE ESPINACAS POR MARIBEL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Ampyla



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 de escurren y se pasan a una sartén con las 2 cucharadas de mantequilla. Se rehogan un poco con el jamón serrano, se sal pimienta 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 180º unos 15 minutos. Que buenooo estaba.