

# HOJALDRES DE ESPINACAS Y ALMENDRAS



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cris Reverte



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Las espinacas deben quedar sin jugo .

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de masa de hojaldre
- 200 g de espinacas
- 30 g de almendras crudas en láminas
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Lavar las espinacas bajo el chorro de agua fría y, sin escurrirlas demasiado disponerlas en un cazo de fondo

grueso. Salpimentar y cocerlas 3 minutos, removiendo con una cuchara de madera. Retirar las espinacas y escurrirlas muy bien y picarlas muy finas. Derretir la mantequilla en una sartén y saltear las espinacas durante unos minutos. Añadir las almendras y mezclarlo todo bien.

## **Paso 2**

Extender la masade hojaldre bien fina lo mas finamente posible y con ayuda de un cortapastas formar discos de unos 7 cm de diámetro. Sobre la mitad de ellos disponer una cucharada de espinacas y untar los bordes con la yema de huevo mezclada con una cucharada de agua. Cubrir con los discos y presionando los bordes para sellarlos. Pintar con yema y pincharlos con un tenedor. Colocarlos sobre una placa húmeda y cocer 20 minutos en el horno precalentado a 200°C hasta que queden dorados y crujientes.