

HOJALDRES DE ESPINACAS Y ALMENDRAS



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mari Carmen Her



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.