

Pastelitos de espinacas con champiñones



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

Creador: MarianSouto **Recetizador:** Maria Gallén



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 bolsa de espinacas brescas
- Media bandeja de champiñones frescos
- Bechamel
- Hojaldres para rellenar
- Queso para gratinar
- Sal
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Picamos los champiñones y salteamos en una sartén con un poco de sal. Mientras tanto, cocemos las espinacas con sal. Una vez cocidas, escurrimos las espinacas y se las añadimos a los champiñones, mezclamos bien y añadimos un poco de bechamel.

Paso 2

Rellenamos los hojaldres con la mezcla, espolvoreamos un poco de queso y gratinamos en el horno precalentado.