

# Pastelitos de espinacas con champiñones



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

**Creador:** MarianSouto **Recetizador:** Maria Consuelo



**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.