PASTEL DE ESPINACAS CON CEBOLLA Y BACON CARAMELIZADO AL OPORTO

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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Pastel de espinacas con cebolla y bacooooo

Ingredientes para 4 personas :

- 1 MASA HOJALDRE
- 200 GR. de ESPINCAS
- 100 BACON
- 2 CEBOLLA
- 2 HUEVOS
- 200 ML. de NATA LIQUIDA
- MEDIA CUCHARADITA de CURCUMA
- 1 CUCHARADA de SALSA DE SOJA
- 2 CUCHARADAS de AZUCAR MORENO
- 30 ML de OPORTO
- UNA CUCHARADA de SEMILLAS DE LINO

Preparación:

Paso 1

En una sartén pochamos la cebollas, cortadas en juliana. Cuando estén pochadas añadimos una cucharada de panela o azúcar moreno, dejamos pochar dos minutos, y añadimos el Oporto o Vino tinto, dejamos reducir a fuego lento. En otra sarten, con un poco de aceite de oliva, caramelizamos el bacon cortado en taquitos, con una cucharada de azúcar moreno. Resevamos. Por otro lado, en una sartén con aceite de oliva, ponemos las espinacas dos o tres minutos al fuego., el tiempo justo para que se asen sin que se pasen demasiado. Reservamos. Batimos los huevos con la nata, la curcuma y la salsa de soja. Cubrimos el molde con la masa de hojaldre, y rellenamos con los ingredientes de la siguiente forma: Primero rellenamos con las espinacas, seguidamente con la cebolla, después con el bacon y por último echamos la crema de nata y huevos especiada. Espolvoreamos con semillas de lino. Horneamos a 180º durante 35 minutos, aproximadamente.