

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Leonor Milla Mo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Una combinacion que sorprende al paladar

Ingredientes para 4 personas :

- 16 Obleas para empanadillas
- 200gr de Espinacas congeladas
- 100gr de Gambas peladas
- 50gr de Surimi
- 50gr de Queso azul

Preparación:

Paso 1

En una sartén con aceite añadir las espinacas descongeladas, las gambas y el surimi y cocinar a fuego medio. Salpimentar y añadir el queso.

Paso 2

Ir añadiendo el relleno a las obleas, colocar otra por encima y con un tenedor unir las. Freírlas en aceite caliente o también puedes hacerlas al horno