

**Creador:** Jessica Galeron **Recetizador:** Marta D



**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