

Receta de Hojaldre Relleno de Espinacas y Queso

13 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para este lunes 13 de Abril os dejo una rica receta de Hojaldre con Espinacas, espero que os guste porque resulta un rico plato para degustar toda la familia, además de ser muy nutritivo.

Ingredientes

- Lámina de hojaldre (una)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Espinacas congeladas (sobre 200grs)
- Jamón cocido (unas lonchas)
- Huevo batido
- Queso para fundir (lonchas al gusto)
- Semillas de sésamo (opcional)

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite, refreír la cebolla picada muy finita y los ajos hasta que estén doraditos
2. Hervir las espinacas, escurrirlas bien y añadir a la sartén, dejar que se refrían mezclándolas bien con la cebolla y los ajos
3. Extender la lámina de hojaldre y hacer unos cortes en los bordes laterales
4. En el centro de la lámina poner una loncha de jamón y echar encima el refrito de espinacas y cubrir con otra loncha de jamón y luego poner lonchas de queso, terminar con jamón
5. Cerrar el hojaldre primero con una tira de la izquierda y sobre ella poner una tira de la derecha y así hasta terminar
6. Cuando esté bien cerrado, pincelarlo con huevo batido
7. Espolvorear las semilla de sésamo y meter al horno a 180º hasta que el hojaldre suba y se ponga doradito
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!