

Receta de Pascualinas de Espinacas

23 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de nuestra amiga **M^a José** que nos envía estas **Pascualinas de Espinacas**, nos cuenta que quedan riquísimas y que es una estupenda manera de tomar verdura, incluso para los más peques de la casa, seguro que nos gustarán.

Ingredientes

- **Para la masa:**
- Harina (sobre 500grs)
- Huevo (uno)
- Sal
- Aceite de oliva
- Levadura fresca de panadería (un taco)
- **Para el relleno:**
- Espinacas cocidas (al gusto)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimienta negra
- Beicon (una bandeja pequeña)
- Huevos (dos o tres crudos)
- Yema de huevo para untar

Modo de Preparación

1. En un bol poner la harina formando un volcán con un huevo en el centro
2. Echar en el hueco un huevo, un poco de sal y un chorrillo de aceite
3. Deshacer la levadura en un vaso con agua templada y volcarlo sobre la mezcla anterior
4. Amasar bien todo, echando harina poco a poco hasta que quede una masa homogénea y manejable
5. Dejar reposar tapada con un paño, al menos una hora donde no le de el aire, se duplicará su tamaño
6. Preparar el relleno, en una sartén con un poco de aceite se refrie la cebolla picadita, los ajos también picados y un poco de pimienta negra y el beicon
7. Una vez refrito, añadir las espinacas y remover bien
8. Hacer dos o tres bolas de la masa, dividir las por la mitad y extenderlas con ayuda de un rodillo de cocina
9. Rellenar una de las partes con un poco de las espinacas y hacer uno o dos huecos, dentro echar un huevo crudo y taparlo con la otra parte de la masa, cerrarlo bien apretando un poco los bordes
10. Untar con yema de huevo la parte de arriba, repetir la operación con las otras bolas de masa

Pascualinas de Espinacas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Meter al horno precalentado a 180/190º hasta que estén doraditas
 12. Servir calientes o templadas y....buen provecho!!!
-