MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Espirales de espinaca

20min 4 raciones

Ingredientes

- Lámina de hojaldre
- Espinacas
- Tomates secos
- Nueces
- Queso crema
- Pesto

Elaboración

1. Rehogamos las espinacas en una sartén, salpimentadas, y reservamos
2. En un bol añadimos las espinacas, el queso crema, las nueces y los tomates secos partidos, y mezclamos
3. Estiramos la lámina de hojaldre, dividimos en dos y en una de las mitades untamos pesto
4. Ponemos el relleno encima y cerramos con la otra mitad de hojaldre
5. Cortamos 4 tiras y las enrollamos sobre sí mismas, haciendo caracolas
6. Pintamos con huevo (o leche) y metemos al horno precalentado durante 20-25 minutos a 190°

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy