Trenza rellena de espinacas y queso de cabra

DescripciÃ³n

default watermark

Esta receta la he visto en internet y me parece de lo mas suculenta. Y siendo de verduraâ?¦ me gusta.





Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 1 plancha de hojaldre, ya sabÃ©is que me gusta el del Lidl.
* 1 bolsa de espinacas de 300 gr, de las que ya vienen limpias y troceadas.
* 1/2 cebolleta mediana.
* Un puÃ±adito de piÃ±ones.
* Un puÃ±adito de uvas pasas.
* Queso de rulo de cabra.
* 1 huevo para pintar.
* Aceite de oliva, sal, pimienta y nuez moscada.

PreparaciÃ³n:

En una olla baja y ancha, ponemos aceite de oliva y pochamos la cebolla y los piÃ±ones, cuando este todo dorado aÃ±adimos las espinacas, al principio no cabrÃ¡n, pero despuÃ©s se quedan casi en nada.





Cuando se reduzcan las espinacas, aÃ±adimos las uvas pasas, removemos un poco y echamos la pimienta molida y la nuez moscada. Seguimos removiendo durante un minuto y apagamos el fuego.



Nuestra plancha de hojaldre la colocamos en la bandeja de horno, la doblamos **con cuidado**, a lo largo, justo para marcar donde irÃ¡ el relleno y desde donde podemos cortar para hacer la trenza.

default watermark



Cortaremos el hojaldre desde el centro hacia afuera, como indica la foto.



Una vez hecho esto, pasamos a poner el relleno de las espinacas en la parte central del hojaldre.



Yo lo he cogido con dos tenedores para que se escurra mejor el lÃquido que han soltado las espinacas y por encima pondremos rodajas no muy gruesas del queso de rulo, aquÃ podÃ©is poner lo que querÃ¡is, yo he puesto seis rodajas.



Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.
Ahora viene el momento de trenzar nuestra trenza. Vamos pasando las tiras del hojaldre por encima del relleno, sellamos bien el principio y el final de la trenza para se salga lo menos posible el jugo.

Pincelamos con el huevo batido para que nos quede dorada.



Metemos en el horno precalentado durante 20 minutos. Si veis que se dora antes, sacad y mirad el hojaldre por debajo, si esta blando poned la bandeja en la parte baja del horno durante 3 minutos mas aproximadamente.



CategorÃa

1. Aperitivos
2. Verduras hortalizas y legumbres

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 8, 2014
Autor
admin