



Trenza rellena de espinacas y queso de cabra

Descripción

Esta receta la he visto en internet y me parece de lo mas succulenta. Y siendo de verdura me gusta.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 plancha de hojaldre, ya sabéis 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 puñado de piñones.
- * Un puñado de uvas pasas.
- * Queso de rulo de cabra.
- * 1 huevo para pintar.
- * Aceite de oliva, sal, pimienta y nuez moscada.

Preparación:

En una olla baja y ancha, ponemos aceite de oliva y pochamos la cebolla y los piñones, cuando este todo dorado añadimos las espinacas, al principio no cabrán, pero después se quedan casi en nada.





Cuando se reduzcan las espinacas, añadimos 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 irá el relleno y desde donde podemos cortar para hacer la trenza.



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 líquido que han soltado las espinacas y por encima pondremos rodajas no muy gruesas del queso de rulo, aquí podéis poner lo que queráis, yo he puesto seis rodajas.



Precalentamos el horno a 180°C, 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.

Categoría

1. Aperitivos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

noviembre 8, 2014

Autor

admin

