



EMPANADAS DE ESPINACA 12 porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla mediana, picada finamente
- 2 manojos de espinacas, cocidas y exprimidas
- ½ taza de crema (125ml)
- 2 yemas de huevo
- 4 cucharadas de queso parmesano, rallado
- Sal y pimienta blanca, al gusto
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 12 discos para empanadas
- 100 g de queso manchego en cubos
- 1 huevo ligeramente batido

Método de Preparación:

1. Horno precalentado a 180°C.
2. En una sartén caliente el aceite y sofríe la cebolla, agrega las espinacas y cocina por 5 minutos.
3. Por aparte mezcla la crema con las yemas, el queso; sazona con sal y pimienta y la nuez moscada. Vierte esta mezcla a las espinacas y cocina por 10 minutos o hasta que espese. Retira del fuego y deja enfriar.
4. En cada disco coloca un poco del relleno frío con un cubo de queso; humedece las orillas y cierra perfectamente para que se sellen.
5. Coloca las empanadas en una charola de horno, previamente engrasada y barnízalas con el huevo. Hornea por 35 minutos o hasta que se doren ligeramente.
6. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 minutos

Tiempo de Horneado: 35 minutos

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***



Difícil: ****
Muy Difícil: *****