Pastel espinacas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mavillum · Autor: Caracol y Mora

INGREDIENTES

0

	Nuez moscada
2 lamina/s	Hojaldre
	Brandy
	Sal
	Pimienta negra
	Ajos
1	Cebollas
1	Yema de huevo — para pintar la superficie
2	Huevos
1 bandeja/s	Champiñones — laminados
2 bote/s	Paté
1 taza/s	Leche
400 gr	Espinacas
	Maicena — express

ELABORACIóN

Se hierven las espinacasSe pica la cebolla y se sofríe junto con el ajo, un chorrito de brandy, la leche, el paté, la nuez moscada, la pimienta, la sal y las espinacas. Después se le añaden los champiñones laminados y los huevos cortados a trocitos. Y para que espese se le añade una cucharada de maicena. Se estira una hoja de hojaldre, se le pone el relleno y se tapa con el otra lámina de hojaldre y se sellan los bordes. Se pinta toda la superficie con yema de huevo. Y se agujerea.Se hornea a 180 grados unos 25 minutos.