

Pastel espinacas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos | Dificultad:

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 espinacas Se 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.