



HOJALDRES DE ESPINACA CON QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 200 g de espinacas congeladas
- 150 g de queso doble crema
- 100 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- Pimienta negra molida
- Sal
- Aceite de oliva
- 1 huevo (para barnizar)
- Ajonjolí
- 6 nueces

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! Les traigo una deliciosa y crujiente receta. ¿Listas para prepararla?

Descongelamos las espinacas, y las sofreímos en una sartén con un poco de aceite junto con la cebolla y el ajo finamente picados; agregamos un poquito de sal y pimienta. Reservamos.

Precaentamos el horno a 200 °C durante 10 minutos. Sacamos el hojaldre del refrigerador media hora antes, lo extendemos y cortamos en 6 cuadros.

En el centro de cada cuadrado ponemos dos cucharadas soperas de espinacas, queso doble crema y a continuación doblamos las puntas del hojaldre hacia dentro. Barnizamos con huevo batido, esparcimos el ajonjolí encima y colocamos una nuez para decorar.

Horneamos a 180 °C durante unos 15 minutos. Sírvanlos recién salidos del horno para que estén calientitos y dejen que el aroma traiga a todos a la mesa.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita