

Tarteletas de Espinaca

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite: 1 Chorrito

Huevos: 2 Unidades

Jerez: 2 cdas

Pimienta: c/n

Queso Crema: 1/2 Taza

Sal: c/n

Champiñones: 1 Taza

Espinacas: 1/2 Kilo

Lomito ahumado: 100 Gramos

Puerro: 1 Taza

Queso de Cabra: c/n

Tapas de empanadas: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite, *saltear* puerros picados hasta que estén transparentes.
- Agregar champiñones fileteados y cocinar hasta darles *color*.
- Añadir lomito ahumado en cubos pequeños, sal, pimienta, jerez y terminar la cocción.
- En un bol, mezclar huevos, **espinaca** blanqueada y picada, queso *crema*, sal, pimienta.

Por último añadir el salteado

- *Puerro*, champiñones y lomito.
- Con las manos, estirar las masas de empanadas y fonzar los moldes.
- Rellenar con la mezcla de espinacas, incorporar trozos de queso de cabra y cocinar en horno moderado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-de-espinaca>