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 trasnparentes.
- 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*, champignones 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