



SPANAKOPITA (Pastel de Espinacas y Queso Feta)

Por Chef: Damian F. Vazquez

PREPARACION

25-30 minutos

DIFICULTAD

Media

PORCIONES

6 porciones

CATEGORIA

Comida Mediterránea

Ingredientes

Espinacas frescas -- 200 gr
Queso feta -- 100 gr
Cebolla picada -- 1/2
Dientes de ajo picado -- 1
Huevo -- 1
Aceite de oliva -- 2 cuch
Sal y pimienta -- al gusto
Nuez moscada (opcional)
Masa hojaldre o filo -- 200 gr
Mantequilla derretida o aceite (para barnizar) -- 2 cuch

Preparacion

1. Saltear en aceite la cebolla y el ajo.
2. Añadir las espinacas y cocinar hasta que pierdan agua.
3. Escurrir bien y mezclar con el queso feta desmenuzado, el huevo y la nuez moscada. Sazonar.
4. Extender la masa hojaldre sobre una charola con papel encerado.
5. Colocar el relleno en el centro y cubrir con otra capa de masa o doblar los bordes.
6. Barnizar con mantequilla o aceite.
7. Hornear a 180 durante 25-30 minutos o hasta dorar.
8. Servir tibia, cortada en triángulos o cuadros.