


HOJALDRES CON ESPINACA Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- Espinaca Dantza 
- ½ cebolla
- Puerro
- Piñones
- 2 dientes de ajo
- 1 lámina de hojaldre
- Queso de cabra en rulo
- 1 huevo
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. Ponemos a calentar un chorrito de Aceite Arbequina Dantza en una sartén y añadimos el ajo laminado y los piñones. Cuando se doren reservamos.
2. En el mismo aceite, añadimos la cebolla y el puerro muy picaditos y sofreímos a fuego suave unos minutos. Añadimos las espinacas Dantza bien escurridas, salpimentamos y cocinamos durante 4 minutos.
3. Añadimos el ajo y los piñones que teníamos reservados, mezclamos bien y dejamos enfriar.
4. Estiramos el hojaldre con un rodillo y partimos en 6 cuadrados iguales.
5. Repartimos la mezcla de espinaca en cada uno de los cuadrados de hojaldre y encima le ponemos una rebanada de rulo de cabra. Cerramos cada trozo como si fuera un sobre y pincelamos con huevo batido.
6. Colocamos los hojaldres en una bandeja apta para horno forrada con papel vegetal y, con el horno precalentado a 200° horneamos durante 20 minutos o hasta que estén dorados... ¡Y listo! Servimos bien caliente y ya solo queda disfrutar de estos pequeños manjares.