

# Hojaldre de espinacas



## INGREDIENTES (6-8 PERS)

- 1 lamina de hojaldre
- 1 cebolla
- 500 g espinacas frescas
- 75 g queso crema
- 50 g queso de cabra
- 1 huevo
- 10-12 tomates cherry
- 75 g nueces
- Aceite de oliva



## ELABORACIÓN

En una sartén, con un poco de aceite de oliva, se pocha la cebolla picada hasta que quede dorada y de textura blanda, una vez esté, se añaden las espinacas y se saltean durante 1-2 minutos.

Se separan la yema del huevo de la clara, se bate la clara (no es necesario llegar a punto de nieve) y se reserva.

Se saca del fuego y se mezclan las espinacas y la cebolla con la clara de huevo, el queso crema y el queso de cabra troceado.

Se extiende la lámina de hojaldre doblando los bordes. Éstos se untan con un la yema de huevo con la ayuda de un pincel de cocina y una vez esté preparada la base, se añade la mezcla de espinacas y queso y se extiende por toda la superficie de la masa.

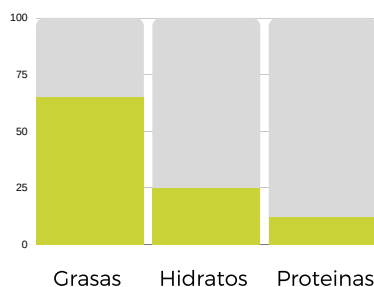
Se cortan los tomates por la mitad y se colocan por encima, junto a las nueces enteras o picadas.

Se hornea durante 10-15 minutos a 180°C, hasta que los bordes queden dorados.

Finalmente se puede añadir un chorro de aceite de oliva y hierbas aromáticas.

## COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores por...	ración	100 g
Energía	295 kcal	206kcal
Grasas	22 g	15,9 g
Hidratos	13,6 g	9,5 g
Proteínas	8,2 g	5,7 g
Fibra	3,5 g	2,5 g
Sal	1,2 g	0,8 g



### Consejo:

Esta receta de hojaldre es una buena opción para aportar verdura a la dieta de los niños, se puede usar cualquier verdura