

Pastel de cabrales y espinacas

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 8 personas:

- 150 gr de queso de cabrales
- 1 litro de leche
- 2 huevos + 1 huevo para pintar
- 40 gr de piñones
- 200 gr de espinacas
- 40 gr de mantequilla
- 40 cl de aceite de oliva
- 2 laminas de hojaldre
- 5 cucharadas soperas de harina
- sal al gusto

/ Preparación

Elaboración

-Cocer los huevos, picar en trocitos pequeños y guardar.

-Cocer las espinacas y cortarlas.

-Calentar la leche y al mismo tiempo poner la mantequilla y el aceite en otro recipiente. Añadir la harina y remover rápido.

-A esto último, ir poco a poco añadiendo la leche caliente para que no se hagan grumos (se tiene que conseguir una bechamel ligera).

- Añadir el queso en trozos pequeños y remover hasta que quede diluido.
- Poner las espinacas y los piñones y remover de nuevo.
- Añadir los huevos picados y corregir de sal.
- Extender el hojaldre y con la masa templada, extender la mezcla a lo largo dejando hueco por la lados para cerrar en forma de sobre.
- Darle la vuelta al resultado y pintar con huevo batido.
- Hornear a 180 grados durante 20 minutos.