

## PASTEL DE ESPINACAS CON QUESO NAZARETH



### Instructions:

Escalde las espinacas durante 2 minutos y a continuación escúrralas y córtelas en trozos grandes. Corte la col china en trozos grandes y cuézala 5 minutos en agua con sal. Escúrrela también al acabar. Corte las cebolletas en trozos grandes y mézclelas con las espinacas, la col china y los huevos.

Corte el queso Nazareth fino o rállalo y añádale a la mezcla. Sazone con pimienta y sal, nuez moscada, eneldo muy picado y perejil.

Engrase las láminas de masa filo con mantequilla mediante una brocha de silicona y coloque las primeras 4 láminas, una por una, en diagonal, en forma de tarta de 23 cm.

A continuación disponga el relleno, engrase las restantes 4 láminas y colóquelas sobre la mezcla. Doble las láminas inferiores hacia arriba y úntelas bien con mantequilla con la brocha.

Meta durante 50 minutos en el horno precalentado a 180 °C hasta que se dore.

### Serves:

4 people

### Recipe type:

Entrada

### Allergens information:

Gluten

**Grado de dificultad:**

2

---