Published on *Nazareth Cheese* (https://nazarethquesos.es)

Pastel de espinacas con queso Nazareth

6_spinazie_taart.jpg

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. Escúrrala 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 rállelo y añádalo 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