



Spanakopita

Receta de V-ZUG AG



Preparación	45 Min.
Tiempo de reposo	10 Min.
Tiempo de cocción	25 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Strudel de espinacas crujiente

Relleno

- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 500 g Espinacas en hojas
- Aceite de oliva para cocinar al vapor
- 1 Manojó Perejil
- 1 Manojó Eneldo
- 1 Limón sin tratar, un poco de ralladura y zumo
- 1 Cucharadita Sal
- un poco Pimienta
- un poco Pimienta de cayena
- un poco Nuez moscada
- 2 Huevos
- 1 Cuchara sopera Maicena
- 300 g Queso feta, desmenuzado

Moldear

- 8 Hojas Masa de strudel
- 60 g Manteca, líquido





Relleno

Pique finamente la cebolla y el ajo. Lave las espinacas, escúrralas bien y píquelas bien gruesas. Pique el perejil y el eneldo.

Saltee la cebolla y el ajo en un poco de aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio hasta que estén translúcidos. Añada las espinacas, tápelas y saltéelas hasta que se deshagan. Mezcle las hierbas.

Exprima bien las espinacas y sazónelas con todas las especias, incluida la nuez moscada. Mezcle los huevos y la maicena en un bol. Añada la mezcla a las espinacas con el queso feta y mezcle bien.

Moldear

Forre el fondo del molde desmontable con papel de hornear. Engrase los lados del molde desmontable con un poco de mantequilla derretida. Unte una lámina de masa de strudel con mantequilla y colóquela en el molde desmontable con la cara untada hacia arriba. Deje que el exceso de masa cuelgue sobre el borde del molde desmontable. Presione con cuidado la hoja de hojaldre en la base y alrededor del borde. Gire ligeramente el molde y repita el proceso hasta que se hayan utilizado todas las hojas de hojaldre. Presione de nuevo la masa en la base y los lados y pínchela con un tenedor.

Vierta el relleno en el molde. Doble las hojas de hojaldre que sobresalen hacia dentro, arrugándolas ligeramente. Unte el borde de la masa con el resto de la mantequilla.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 210 °C con PizzaPlus

Hornee la spanakopita en una parrilla en el estante del medio durante 25 minutos.

Saque la Spanakopita del molde desmontable y déjela reposar durante 10 minutos.

Pasos de cocción

PizzaPlus (210 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

PizzaPlus 210 °C durante 25 Min.

Consejos

Puede usar también espinacas congeladas. Descongélelas y escúrralas previamente.

Accesorios

Parrilla

Molde desmontable de 25 cm de diámetro





Información complementaria

Creado el

25.06.2024

