

Bolsita de espinacas y queso feta



Ingredientes para 5 personas

600 g Espinacas frescas o Espinaca-baby
1 Diente de ajo
2 Chalota
Aceite de oliva
Sal, pimienta, nuez moscada
1 Limón
6 Tallo de perejil
200 g Queso feta
200 g Queso fresco
5 Hojas de masa filo (bandeja de 30 x 31)
20 Moldes de Magdalenas

Consejos de preparación y conservación:

Lavar las espinacas. Pelar el ajo y las chalotas, en tiras finas o pequeños trocitos. Calentar el aceite en la sartén, saltear la chalotas y el ajo allí 2 minutos. Añadir espinacas y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Retirar las espinacas del fuego. Lavar el limón y rayar la mitad con un rayador fino, añadir a las espinacas y dejar enfriar. Mientras tanto limpiar el perejil, escurrir, picar las hojas y trocear finamente. Despedazar el queso feta y remover con el queso fresco y el perejil con las espinacas y probar sazonando con sal, pimienta y nuez moscada. Cortar las hojas de la masa en 6 cuadrados y untarlas con un poco de aceite de oliva. Colocar 2 moldes de magdalenas para una mejor estabilidad y colocar 3-4 esquinas de la masa una encima de otras en cada forma de magdalena. Dejar una parte de borde de la masa. Poner el relleno en el centro y cerrar con los bordes por encima. Untar con aceite de oliva y hornear 20-30 minutos con el horno precalentado (Horno eléctrico: 175°C/ Ventilador: 150°C/ Gas: consulte el fabricante).