

Hojaldre de Espinacas y Salmón

Para 4 personas

Ingredientes:

- 1 Masa de hojaldre
- 1 Huevo
- 1 Cebolla grande
- 4 Láminas de queso para fundir
- 400 gramos de espinacas congeladas
- 100 gramos de Salmón ahumado
- Aceite, sal y pimienta

Preparación

Se cuecen las espinacas 1/4 de hora y se escurren.

Después se refría la cebolla y se añaden las espinacas.

Estirar la masa de hojaldre. En la mitad poner las lonchas de queso y encima las espinacas, después el salmón cortado en trocitos.

Doblar el hojaldre, para tapar, y cerrar bien los bordes.

Batir el huevo entero y pintar con él el hojaldre.

Con el horno ya calentado a 200 grados, meterlo hasta que se dore. Unos 20 minutos.