

Tartines de Espinaca y Muzarella

Ingredientes:

Espinaca

½ paquete

Muzarella

80 gr.

Nuez moscada

½ cucharadita

Sal y Pimienta

a gusto

Huevo

½ unidad

Tapa de empanada

1 unidad

Aceite en aerosol

cant. Necesaria

Procedimiento:

Lavar la espinaca e introducirla en el BigCheff.
Cocinar 2 minutos, al finalizar la cocción retirar la espinaca y escurrir.
Rociar con aceite en aerosol una tapa de empanada y forrar la base del BigCheff.
Pinchar con un tenedor varias veces y cocinar 1 minuto a potencia máxima.
Picar la espinaca y muzarella y mezclar con el resto de los ingredientes.
Rellenar la tarta y cocinar a potencia máxima por 2 minutos.
Se puede reemplazar la espinaca fresca por congelada.

Phoca PDF

Consejo: Agregarle 2 cucharadas de salsa blanca al relleno.





Phoca PDF