

TARDALETAS DE *Espinacas*

🕒 60 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo
 - 1 cebolla dulce
 - Aceite de oliva virgen extra
 - 2 bolsas de **espinaca adulta Florette**
 - 300 ml de leche evaporada
 - Sal
 - Pimienta
 - 12 bases de empanadillas
 - Piñones
- Materiales:**
- Moldes para magdalenas



Lamina los dientes de ajo y **corta** la cebolla en brunoise.



Rehoga las verduras en una sartén con aceite, añade las espinacas y sigue rehogando.



Quando estén las espinacas rehogadas, **vierte** la leche evaporada, salpimenta y deja **reducir** durante 5 minutos.



Engrasa con aceite de oliva los moldes para magdalenas y **coloca** en el interior las bases de empanadillas.



Rellena las bases con las espinacas y hornea a 180 °C durante 15 minutos. **Decora** con piñones.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Verduras
Espinacas

