Empanadillas de espinacas

Hoy vamos a preparar unas empanadillas de espinacas , pero con sofrito de ajo y jamón. Las he preparado con paleta ibérica, pero nos vale cualquier jamón.

Nos puede servir para un entrante, para la merienda de los niños, para llevar de aperitivo a casa de unos amigos e incluso para la cena, para que los niños coman espinacas.

Como las empanadillas nos las podemos comer entre horas, vamos a preparar el paquete de 16 obleas, y así comeremos toda la familia.

Las obleas se venden en cualquier supermercado, a mi me gusta hacerlas al horno, para que no se queden aceitosas.

Ingredientes :

-16 obleas.

– espinacas (para que sea rápida y fácil he comprado congeladas, unos 400 gr).

-2 ajos, cortados en laminas.

-50 gr de paleta ibérica u otra variedad de jamón , a trocitos.

-un huevo .

-sal y aceite.

Preparación:

Paso 1:

Empezamos primero con el sofrito, que nos va a servir de relleno.

Laminamos el ajo y cortamos el jamón , e incorporamos en una sartén , cuando el aceite este caliente.

Mientras , calentamos el horno a 190 grados.

Paso 2:

Cuando este un poco doradito, incorporamos las espinacas congeladas y añadimos la sal. Dejaremos que se rehoguen a fuego lento unos 15 minutos.

Paso 3:

Dejamos que se enfríe el sofrito de espinacas y jamón ,y trabajaremos con las obleas.

Seguimos las instrucciones del fabricante, y una vez en temperatura ambiente las rellenamos, cerramos con ayuda de un tenedor en los laterales para que no se abran y las pincelamos con un huevo batido , para que se doren.

Paso 4:

Ya están listas para meter en el horno (que previamente habíamos calentado), unos 12 minutos .

Cuando las veamos doraditas, las dejamos enfriar y a comer!!!!

Espero que os gusten.