Pastelitos de espinacas con champiñones

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MarianSouto

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 bolsa de espinacas brescas
- Media bandeja de champiñones frescos
- Bechamel
- Hojaldres para rellenar
- Queso para gratinar
- Sal
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Picamos los champiñones y salteamos en una sartén con un poco de sal. Mientras tanto, cocemos las espinacas con sal. Una vez cocidas, escurrimos las espinacas y se las añadimos a los champiñones, mezclamos bien y añadimos un poco de bechamel.

Paso 2

Rellenamos los hojaldres con la mezcla, espolvoreamos un poco de queso y gratinamos en el horno precalentado.