



<https://www.mepillasguisando.com>



TARDALETAS CON ESPINACAS Y PASAS



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

1 Paquete de Pasta brisa.
400 gr. de Espinacas.
50 gr. de Pasas de corinto.
25 gr. de Piñones.
½ L. de Leche.
100 gr. de Queso rallado.
1 Cucharada de Maicena.
50 gr. de Mantequilla.
Sal, Pimienta y Nuez moscada.

ELABORACIÓN:

Ponemos en remojo las pasas y los piñones. En el vaso de la batidora ponemos la leche, la mantequilla, el queso y la maicena, la nuez moscada y salpimentamos. Trituramos a potencia máxima, removemos y conectamos 3 minutos más. Mezclamos las espinacas con la crema, agregamos los piñones y las pasas previamente escurridos. Engrasamos con mantequilla los moldes de tartaletas y les damos forma con la pasta. Cocinamos 15 minutos a 200°. Por último, rellenamos las tartaletas con la preparación anterior.

<https://www.mepillasguisando.com>