

Tartaletas de acelgas y queso

Ingredientes:

- Un paquete de obleas para empanadillas.
- ½ Kg. de acelgas hervidas.
- 200 gr. de queso de Campo Real (etiqueta verde).
- 1 envase pequeño de nata líquida.
- 2 huevos, sal, pimienta, nuez moscada.

Elaboración:



Rehogar con ajo en aceite de oliva las acelgas hervidas y dejar enfriar.

Poner las obleas en moldes de magdalenas engrasados. Son recomendables los de silicona porque no dan ningún problema para desmoldar. Si no tenemos, los rígidos bien engrasados nos permitirán sacar las tartaletas intactas.

Rellenar cada tartaleta con una cucharada de acelgas y taquitos de queso de Campo Real (su sabor, su cremosidad y cómo funde, nada tienen que envidiar a los clásicos que se usan en estos menesteres). Terminar de rellenar con el batido hecho con la nata, los huevos y los aliños.

Meter al horno precalentado a 180º unos 20 minutos. Dejar reposar un poco antes de desmoldar.

NOTA:

Ni qué decir tiene que esta receta se puede hacer con otras verduras (espinacas, brócoli, etc.)

pero os garantizo que la olvidada acelga da muy buen resultado.

¡Buen provecho!



REFERENCIA CURRICULAR



agasajar.

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**