



<https://www.mepillasquisando.com>



EMPANADA DE ESPINACAS, REQUESÓN Y JAMÓN



INGREDIENTES:

- 100 gr. Espinacas frescas limpias.
- 250 gr. de Requesón.
- 50 gr. Queso parmesano rallado.
- 100 gr. de Jamón en taquitos.
- 2 Huevos.
- 2 Masas para empanada.
- Aceite, sal.

ELABORACIÓN:

Cortamos las espinacas y las escaldamos. Les extraemos el máximo de agua. Reservamos. Precaentamos el horno a 200°. En un bol batimos los huevos (reservamos un poco para luego pintar la masa) incorporamos el requesón y el parmesano rallado. Mezclamos bien, agregamos las espinacas y el jamón. Mezclando todo muy bien para que quede un preparado homogéneo. Forramos una placa de horno con papel vegetal y extendemos una de las masas, procurando que llegue a todos los extremos. Echamos el preparado, que cubra bien toda la base. Tapamos con la otra base y pellizcamos doblando las dos masas para queden bien unidas. Pintamos la empanada con el huevo que reservamos. Hacemos un pequeño hueco en el centro, para que respire y no estalle y horneamos hasta que quede dorada.

<https://www.mepillasquisando.com>