

Ingredientes

Salmón: 400g

Espinacas baby: 200g

Hojaldre: 1

Nuez moscada: 1/2 cda

Sal

Pesto: 2 cda*

, / , / , / , / , / , / , /

Cebolla: 1/2

Queso crema: 100g

Mantequilla: 1 cda

Huevo: 1

Pimienta

Aceite

Instrucciones

- *Ver la receta de pesto en "Salsas y aliños"
- Quitar la piel del salmón
- Mezclar el resto con el queso crema
- En una sartén, sofreír la cebolla con aceite y mantequilla
- Añadir a la sartén las espinacas junto a la nuez moscada, sal y pimienta y cocinar 2 min
- Colocar en el hojaldre una base de un poco de queso crema (muy poco) y 2/3 de las espinacas con cebolla
- Poner encima el salmón de a forma "más regular" posible (para que se cocine todo igual)
- Untar encima del salmón todo el queso crema y, e es encima, el resto de las espinacas
- Cerrar el hojaldre con un tenedor y pintarlo con huevo
- Cocinar en el horno 20 min @ 200°C y dejar reposar en una rejilla 10 min