

TORTA DE ESPINACAS y piñones

Ingredientes:



225 g de hojas de
espinacas congeladas



180 g de queso feta



180 g de queso
ricotta



3 huevos
(M)



3 puerros



5 láminas de masa filo
(refrigerado o
congelado)



40 g de
pan rallado



1 manojo de
menta



2 c. s. de
piñones



Sal, pimienta
recién molida



Nuez moscada

Preparación:

Además: papel vegetal, 3-4 c. s. de aceite de oliva

- Deje que las espinacas se descongelen. Desmigaje el queso feta en un bol y mézclelo con el pan rallado, el queso ricotta y los huevos. Escorra bien las espinacas descongeladas y píquelas ligeramente.
- Limpie los puerros, lávelos y córtelos en aros. Lave la menta, arranque las hojas y píquelas ligeramente. Mezcle los aros de puerro, la menta y las espinacas con la mezcla de ricotta. Ponga la mezcla a punto de sal, pimienta y nuez moscada.
- Unte bien las láminas de masa de filo con aceite de oliva, usando un pincel, y colóquelas una sobre la otra y recorte un círculo de unos 25 cm de diámetro.
- Doble tres veces una tira de papel vegetal de 40 cm de ancho y unos 30 cm de largo y colóquela en la olla del AutoCook. Coloque encima la masa de filo. Reparta la mezcla de ricotta y espinacas sobre la masa y espolvoree los piñones. Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Medio** y ajuste el selector de temperatura a 160°C. **Cierre la tapa** y pulse el botón de **Inicio**.
- Abra la tapa en cuanto suene la señal. Saque la olla, sujétela un poco inclinada y tire de la torta con el papel vegetal para colocarlo sobre un plato aparte. Retire el papel, corte la torta en trozos y sirva o deje que primero se enfríe un poco.

Programa: Hornear medio

Calorías por trozo: 268 kcal

Tiempo de horneado

(sin precalentamiento):

AutoCook - 40 min.

AutoCook Pro - 40 min.

RACIONES:

UNA TORTA, 8 TROZOS