Spanakopita

Cocina: Griega | Dificultad: Media | Tiempo: 1 hora | Porciones: 8

Ingredientes

- 500 g espinacas
- 200 g queso feta
- Cebolleta
- Eneldo
- 4 huevos
- Pasta filo
- Mantequilla fundida
- Nuez moscada

Preparacion

1. Saltear espinacas y escurrir bien.
2. Mezclar con feta desmenuzado, cebolleta, eneldo y huevos.
3. Pincelar láminas de filo con mantequilla.
4. Apilar 6 láminas, verter relleno, cubrir con 6 más.
5. Hornear 35 min a 180°C hasta dorada y crujiente.