

EMPANADA DE ACELGAS Y PISTACHOS

Ingredientes

Para la base: 2 placas de hojaldre

Para el relleno: 400 gr. de acelgas
200 gr. de pistachos
4 cucharadas de harina
1 cebolla
1 puerro
1 hoja de laurel, sal y aceite de oliva

Preparación

- Se cuecen las acelgas en agua hirviendo 3 o 4 minutos. Se sacan y se ponen en un escurridor para quitar todo el agua.
- Se pone en una sartén un chorro de aceite abundante, cuando esté caliente se le echa el puerro y la cebolla muy picados, se pochan a fuego bajo y cuando la cebolla esté casi dorada se añade la hoja de laurel y 4 cucharadas de harina, se le da unas vueltas, añadimos la sal y gradualmente un poco de agua, removemos sin parar, tiene que quedar una consistencia ni muy líquida ni muy espesa.
- Cuando tengamos la mezcla se le añade las acelgas y se cuece todo junto unos 5 minutos con cuidado de que no se pegue
- Se estira la masa de hojaldre, se pone en un molde y se pincha con un tenedor, se extienden los pistachos por toda la base y cuando esté fría la mezcla se le echa al hojaldre. Se pone la masa de arriba y se vuelve a pinchar con el tenedor para que no se hinche.
- El horno precalentado a 200° y se tiene unos 30-35 min.