



**INGREDIENTES:**

- 2 láminas de hojaldre
- 1 puerro grande o dos finos, cortado pequeño
- una bolsa de espinacas lavadas y cortadas (de unos 300 gramos)
- 250 gramos de jamón york a taquitos pequeños
- 250 gramos de queso semi curado a taquitos pequeñitos (a mí me gusta el mahonés)
- 1 puñadito de pasas sin hueso, de piñones, o de nueces mondadas y a trocitos

- 1 huevo para pintar al final



### ELABORACIÓN:

1. Cortar el puerro (sólo la parte clara), abriéndolo de arriba abajo como una flor, y cortarlo pequeño. Poner en una sartén aceite de oliva, y cuando esté caliente, echar el puerro, y bajar el fuego, poniéndolo a media potencia baja.
2. Dar unas vueltas y cuando esté un poquito pochado, añadir las espinacas limpias y cortadas, (las echaremos en tres o cuatro veces, para que se vayan bajando cada vez, y podamos seguir añadiendo las siguientes, unas cuantas vueltas, y cuando ya estén todas integradas, incorporar el jamón de york, (un par de vueltas) y añadir el queso, unas vueltas más y se casi se fundirá, y seguidamente, con el fuego apagado incluso, añadirle, las pasas, o los piñones, o las nueces. Sacar y reservar hasta que esté casi frio del todo.
3. Desliar la lámina de hojaldre, sobre el mismo papel que la envuelve, en la misma bandeja de horno donde lo vamos a cocinar, y hacer unos cortes de aproximadamente (como vemos en la foto de paso a paso) de un centímetro y medio aproximadamente, entre un corte y otro) en la otra parte (sin cortes) poner la mitad del relleno dejando un dedo alrededor de este, la otra mitad, la dejaremos para la otra lámina, si queréis repetir otra vez, ese día, o al siguiente).

4. Una vez puesto el relleno con ayuda del papel, traer hacia delante, y tapar la parte del relleno, de modo que la parte de los cortecitos, queda como de tapadera, y remeter como si fuese una sábana el borde, debajo del otro borde lo veis en las fotos, una vez hecho bien el paquetito, incluidas las puntas del paquete.
  
5. Precalentar el horno a 200 grados calor arriba y abajo unos 10 minutos antes de meter la bandeja (a mí me gusta poner debajo de la bandeja en otra rejilla, un recipiente medio de agua, para que el horno tenga humedad, como los hornos de vapor) todas las masas quedan mejor, y más jugosas).
  
6. Pintar con una brocha de cocina todo el hojaldre, meter en el horno a 180 grados durante 20 ò 25 minutos (el tiempo dependerá de la fuerza de nuestro horno) y una vez doradito, sacar y dejar templar. **Listo y rico.**



# HOJALDRE RELLENO DE ESPINACAS...Y MAS COSAS (Tradicional)

