



Mini pay de espinacas, chícharos y tocino a la mexicana

Categoría: Entrada, Huevo y lácteos, Carne de cerdo, Verduras, Salsas, Vegetales

Estas pequeñas delicias son perfectas para el desayuno.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de tocino ahumado en trozos
- 1 taza de espinaca
- Sal y pimienta al gusto
- 200 grs de pasta de hojaldre
- 4 Huevos
- 1 taza de crema ácida
- 1/2 taza de queso tipo manchego rallado
- 4 cdas de Salsa Mexicana La Costeña®
- 1 lata de Chícharos La Costeña®



Preparación

1. Freír el tocino, agregar las espinacas; sazonar con sal y pimienta. Cocer hasta que se evapore el líquido que suelta la espinaca.
2. Extender la pasta de hojaldre, formar un rectángulo de aproximadamente, 40 cm. X 30 cm. Cortar círculos de 10 cm. de diámetro. Reservar
3. Batir los huevos con la crema, el queso y las espinacas, añadir la salsa, los chícharos y sazonar con sal y pimienta.
4. Colocar los discos de hojaldre en moldes para hornear tipo panqué, previamente engrasado, rellenarlos con la mezcla anterior.
5. Hornear durante 25 minutos a 180°C. Servir caliente.