Empanadas de espinacas

Ingredientes:

Para 12 unidades:

Para relleno
- ½ kilo de espinacas
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 4 huevos duros

Para masa
- ½ kilo de harina
- 2 cucharadas de manteca vegetal
- ½ taza de agua recién hervida
- sal

Preparación:

Para el relleno:
Cocer las espinacas dándoles sólo un hervor y escurrirlas. Luego picarlas bien finas.

Se pica la cebolla a cuadros, se sofríe agregándole el diente de ajo picado fino, con sal y orégano. Se agrega a la espinaca.

Para la masa:
Se derrite la manteca sin que se queme, se agrega al agua recién hervida, se agrega una pizca de sal y se vierte sobre la harina. Se revuelve y se amasa bien.

Empanadas de espinacas

Se rellenan las empanadas con espinacas y pedazos de huevo duro y se hornean a fuego moderado.