

# Samosas rellenas de espinaca

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 Personas

## ✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack Primeros Brotes Espinaca (100g)
- ❑ 1 pack de pasta brik
- ❑ Aceite de oliva y sal
- ❑ ½ puerro brunoise
- ❑ ½ cebolla brunoise
- ❑ 400 g de queso cottage
- ❑ 20 g de piñones
- ❑ 20 g de dátiles
- ❑ 1 huevo
- ❑ 20 g de crema de cacahuete
- ❑ 10 g de jengibre
- ❑ 10 ml de soja
- ❑ 1 lima y cilantro
- ❑ Picante al gusto (siracha, tabasco...)



1 En una sartén con aceite de oliva, pocha la cebolla y el puerro cortados en cubos pequeños. Cuando las verduras estén cocinadas, añade las espinacas y rehoga.



2 Una vez rehogados, añade las espinacas con verduras a un bol junto con los dátiles picados, los piñones tostados y el queso cottage. Sazona al gusto y remueve hasta formar una mezcla homogénea.



3 Corta cada lámina de pasta brik por la mitad, quitando los bordes, y dispón una cucharada del relleno anterior. Dobra sobre sí misma, formando un saquito. Repite este proceso hasta acabar con el relleno.



4 Pinta las samosas con huevo batido y cocínalas en una sartén con aceite de oliva hasta que estén doradas por ambos lados.



5 Emplátalas y espolvorea con una pizca de sésamo por encima. Acompaña las samosas con una salsa hecha con crema de cacahuete, jengibre fresco, salsa de soja, el zumo de 1 lima, picante al gusto y cilantro picado.

## Productos de esta receta



Primeros Brotes Espinaca

