



## Choux rellenos de espinacas bañados en salsa de queso fundido

### INGREDIENTES

#### PARA LA MASA

- 100 gr de Mantequilla
- 1 Taza de Harina de Trigo
- 1 Taza de Agua
- 4 Huevos
- ¼ Cdta de Sal

#### PARA EL RELLENO

- 5 Tazas de hojas de espinaca sin tallo
- 1 Taza de Crema de Leche
- ½ Taza de Leche
- 1 Cebolla
- ¾ Taza de Queso Parmesano
- Nuez Moscada
- Sal y Pimienta

### PREPARACIÓN

#### PARA LA MASA

Precalentar el horno a 200°C.

En una olla coloca dos tazas de agua y mantequilla hasta que hierva y se derrita.

Agrega harina y mueve rápidamente con una cuchara de madera. Baja el fuego hasta que se forme una bola pastosa.

Saca del fuego.

Agrega os huevos de 2 en 2 y revuelve rápido hasta formar una pasta vidriosa. Coloca montoncitos de masa en una bandeja para hornear con la ayuda de una cuchara de sopa.

Hornea por 30 minutos a 200°C y 30 minutos más a 150°C.

Deja reposar en el horno apagado por un rato.

#### PARA EL RELLENO

En una olla con agua hirviendo, blanquea la espinaca, corta la cebolla en cuadritos y sofríe en mantequilla hasta que se cristalicen y agrega las espinacas.

Añadir la leche, con crema de leche (a fuego medio para que no se corte), el queso parmesano, la nuez moscada (al gusto), sal y pimienta.

Rellenar.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)