Costalitos de pasta phyllo y aguacate

Ingredientes

- 1 paquete pasta phyllo
- 150g mantequilla, derretida
- 3 manojos espinacas
- ½ cebolla, fileteada
- 6 cucharadas aceite de oliva
- ¼ taza piñones
- 2 aguacates de Michoacán, machacados
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

Lave y escurra las espinacas, corte toscamente. En un sartén, caliente dos cucharadas de aceite, fría la cebolla hasta que esté transparente. Añada las espinacas y cocine por unos minutos; sazone con sal y pimienta, retire del fuego y escurra el líquido. Una vez escurrida añada los piñones y los aguacates.

Corte la pasta phyllo en cuadritos de 20x20cm. Coloque una hoja ya cortada sobre la mesa de trabajo, barnice con la mantequilla, coloque otro cuadro de pasta sobre el anterior y vuelva a barnizar, siga así hasta completar 3 capas.

En el centro de cada cuadro coloque una cucharada de relleno de aguacate y espinaca y cierre los costalitos presionando con los dedos; apriete bien donde termina el relleno para que el saquito quede bien cerrado.

Hornee a 200°C durante 20 minutos o hasta que la pasta esté dorada. Puede servir caliente o a temperatura ambiente.

Tiempo de preparación: 60 minutos

Dificultad: media
Rinde 10 porciones

APEAM

pro aguacate

Aguacates de Michoacán
Sabor y energía todo el día