

# Receta KA

## SPANAKOPITA

**Ingredientes para 6 personas:** 10-12 laminas de masa filo / 2 dientes de ajo / 1 cebolla / 130 ml de aceite de oliva / 900 g de espinaca fresca / 200 g de queso feta / 1 cucharadita de comino / 2 huevo / sal / pimienta negra molida / tomillo seco para espolvorear



### Elaboración

1. Picar los dientes de ajo y la cebolla. Sofreír los dientes de ajo y la cebolla en una cacerola amplia con un poco de aceite de oliva
2. Añadir las espinacas, salpimentar y rehogar un par de minutos. Escurrir bien las espinacas y atemperar
3. Batir un huevo en un recipiente hondo y añadir el queso feta desmenuzado y una cucharadita de comino
4. Añadir las espinacas escurridas y mezclar
5. Pincelar una lámina de masa con aceite de oliva. Colocamos otra lámina encima y engrasamos de nuevo
6. Colocar una parte del relleno de espinacas sobre el extremo más largo de la masa filo y envolverlo en forma de cilindro
7. Engrasar un molde redondo y comenzar a formar una espiral desde fuera del molde hasta el centro
8. Batir el otro huevo y pincelar toda la superficie del spanakopita y cocer en el horno, precalentado a 180º C, durante 20-25 minutos o hasta que esté bien dorado. Espolvorear con tomillo seco a la hora de servir

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños*