

# Coca de espinacas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 60 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las espinacas destacan por su contenido en beta-caroteno, un precursor de la vitamina A.

## Modo express

1. Diluya la levadura en el agua y añada el resto de ingredientes de la masa. Mezcle bien y amase con fuerza sobre una mesa enharinada entre 5 y 10 minutos. Deje reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora y media, tapada con un trapo.
2. Vuelva a amasar ligeramente, divida en dos la masa y, con un rodillo, estire cada mitad para darles una forma redonda de unos 20 centímetros de diámetro. Luego haga hoyos en la superficie de los discos con los dedos.

3. Vierta el aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos. Sofría los piñones, el pimentón y las espinacas. Al cabo de 2 minutos, añada las pasas y la sal y cuando esté todo hecho cancele el programa.
4. Introduzca una masa en la cubeta. Disponga la mitad del sofrito de espinacas sobre ella y desmenuce la mitad del requesón por encima.
5. Programe el menú Horno a 180º durante 25 minutos.
6. Repita las operaciones 4 y 5 con el otro disco de masa.