

## Salmón en hojaldre con crema de espinacas



Una plancha de hojaldre (puede ser congelado), 400 gr de salmón noruego en lomo, 100 gr de espinacas, 2 cucharadas de harina, 50 gr de mantequilla, 1/2 litro de leche entera, sal y pimienta. Un huevo batido para barnizar.

Comenzamos picando las espinacas en trocitos muy pequeños. En una sartén, derretimos la mantequilla y rehogamos un poco las espinacas hasta que su volumen se reduzca a la mitad. Añadimos la harina y la mezclamos con las espinacas, removiendo mientras se tuesta un poco. Vamos añadiendo la leche entera muy despacio mientras removemos. Poco a poco hacemos una bechamel tirando a espesa que dejamos enfriar. Mientras, preparamos el pescado, partiendo el lomo de salmón en cuatro lingotes de 100 gr cada uno. Cortamos el hojaldre en piezas de 20×15 cm aproximadamente y en el centro colocamos el lomo de salmón. Lo cubrimos con la bechamel de espinacas y cerramos el paquete de hojaldre formando un lingote. Hacemos un agujero en la parte superior para que haga de chimenea y barnizamos con huevo batido. Horneamos a 200º durante unos 15 minutos hasta que los paquetes estén bien dorados.