



TACOS DE ESPINACAS CON PUERRO Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

Para los tacos:

- Tacos
- 150 g espinacas frescas
- 50 ml bebida avena
- 3 cucharadas harina avena (unos 35 gr)
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita cebolla en polvo
- 1 cucharadita ajo en polvo
- Pimienta molida
- Sal

Para el relleno

- 150 g champiñones
- 1/2 puerro
- 1 diente ajo
- 50 ml vino blanco
- Pimienta molida
- 1/2 cucharadita curry en polvo

Preparación

- 1.** Batimos juntos todos los ingredientes de la masa hasta que quede una textura semejante a las tortitas. Para espesar, añadir más harina de avena, para hacer más líquido, añadir más bebida de avena.
- 2.** En una sartén caliente a fuego medio, ponemos una gotita de aove, y vamos cocinando los tacos uno a uno. Yo los he hecho de un diámetro un poco menor a la mano.
- 3.** Para el relleno, picamos todos los ingredientes. Al terminar de cocinar los tacos, en la misma sartén, doramos el ajo, y Antes de que se queme, añadimos el puerro y la mitad del vino blanco, vamos cocinando hasta que el puerro está blandito, y añadimos los champiñones, vamos mezclando todo bien, y añadimos el resto del vino blanco, la sal, el curry y la pimienta, y vamos dejando cocinar unos 5-10 minutos.
- 4.** Finalmente, para servir, sólo hay que ir rellenando los tacos con la mezcla

FUENTE: [HTTPS://COOKPAD.COM/ES/RECETAS](https://cookpad.com/es/recetas)