

PITAS RELLENAS DE MOZZARELLA Y QUESO FETA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 6 mitades



Ingredientes

- Aceite de oliva extra virgen
- 5 tazas colmadas de espinacas tiernas
- 3 panes de pita cortados por la mitad (6 mitades en total)
- 5 onzas (141 gr.) de queso feta o más según sea necesario
- $\frac{1}{3}$ a $\frac{1}{2}$ taza de pesto de albahaca
- 4 a 5 onzas (113 a 141 gr.) de queso mozzarella fresco cortado en rebanadas de $\frac{1}{4}$ de pulgada, o más según sea necesario
- $\frac{1}{2}$ taza de tomates secados al sol (sun dried tomatoes) escurridos y picados

Instrucciones:

1. En una sartén parrilla caliente 1 cucharada de aceite de oliva a fuego medio-alto hasta que brille, agrega las espinacas y un poco de sal y cocina por un par de minutos, revolviendo, hasta que se ablanden. Transfiere las espinacas a un plato y apaga el fuego.
2. Abre los bolsillos del pan pita (Para que no se rompa al abrirlo, calientalo en la estufa por unos minutos). Extiende el queso feta en el fondo de una mitad, seguido del pesto, después agrega de 1 a 2 cucharadas de las espinacas y coloca el mozzarella y los tomates secos.
3. Calienta la sartén parrilla nuevamente a fuego medio-alto y con una brocha untar los panes pitas con aceite de oliva por ambos lados.
4. Coloca los panes en la parrilla caliente, cocina durante 2 a 3 minutos de un lado, presionando la parte superior del pan con el dorso de una espátula, voltea y cocina por un par de minutos más, presionando nuevamente con la espátula, hasta que el queso se derrita y el pan adquiere unas hermosas marcas de la parrilla. Controla el calor para asegurarte de que el pan esté bien crujiente pero no quemado y que el mozzarella se derrita (es posible que debas cubrir la sartén brevemente para que derrita bien el queso).
5. Servir inmediatamente y disfruta!!!

Notas:

*Yo hice mis pitas en el grill, por que en esta época del año lo disfrutamos más y tratamos de usarlo más, pero la receta esta para hacerla en la estufa en una sartén parrilla (la que tiene rallas ;) y así hacerla cualquier temporada del año.

*Si no te gustan los tomates secos al sol (sun dried tomatoes) puedes sustituirlos por pimientos rojos asados.

*Las espinacas las puedes sustituir por rúcula (rúcula) solamente omitir el paso donde se cocina, ponerla cruda directamente en el pan pita.

www.unapizcadeluna.com