



## INGREDIENTES:

- 150 gramos de queso mahonés
- 2 dientes de ajo
- 20 gramos de piñones
- 50 gramos de aceite de oliva
- 300 gramos de espinacas congeladas (previamente descongeladas y escurridas), yo le pongo 600 gramos de espinacas frescas (2 bolsas de las de hojas limpias y cortadas) de 300 gramos
- caramelo líquido
- 4 pechugas de pollo deshuesadas y fileteadas (yo las abro como libritos)
- 4 pellizcos de sal
- pimienta negra en polvo
- 150 gramos de sobrasada
- 50 gramos de vino blanco
- 400 gramos de agua
- 50 gramos de nata líquida de montar



La REBAGION se prepara en Thermomix en 30 minutos a 175°C. Ingredientes: 1 kg de harina de fuerza, 100 g de aceite de oliva, 10 g de sal, 10 g de levadura, 100 g de agua, 100 g de queso Mahón, 100 g de espinacas, 100 g de sobrasada, 100 g de aceite de oliva, 100 g de agua, 100 g de sal, 100 g de levadura.