



MUFFIN DE VERDURAS

 Porciones: 9  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 2 papas medianas
- 2 calabacitas
- 1 manojo de espinacas
- 1 lata chica de granos de elote
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla mediana
- 4 huevos
- 1 1/2 barra de margarina La Villita
- 250 g de harina de trigo
- 250 g de queso menonita La Villita
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, a que no se habían imaginado que podían hacer estos muffins.

Precalentamos el horno a 180 °C.

Ponemos a cocer las papas, las hacemos puré y reservamos.

Ponemos la margarina La Villita y los huevos fuera del refri para que tomen la temperatura ambiente.

Rallamos el queso y ponemos en un recipiente aparte manteniéndolo en el refrigerador.

Picamos finamente las calabacitas, las hojas de la espinaca y la cebolla. El pimiento rojo lo picamos en cubitos.

En un bowl (o recipiente amplio) mezclamos todas las verduras picadas con la papa y el queso menonita La Villita.

Derretimos la barrita de margarina para poder mezclarla con las verduras.

Agregamos la harina cernida y la cucharadita de polvo para hornear.

Batimos los huevos hasta que hagan espuma y los agregamos al bowl.

Sazonamos con sal y pimienta al gusto.

La media barrita de margarina La Villita es para engrasar los moldes para muffin. Vertemos la mezcla en los moldes de modo que no queden muy llenos, ya que con el calor van a subir un poco (salen aproximadamente 18 panquecitos).

Metemos al horno precalentado aproximadamente 35 minutos o hasta que la mezcla suba y la superficie se torne doradita. Hacemos la prueba del palillo, tomando en cuenta que tienen queso.

Sacamos del horno y ponemos en una parrilla los moldes para que entibien y podamos sacar los muffins con facilidad.

¡Increíble y delicioso, amigas!

[f LaVillitaMX](#) [@LaVillita](#)