



QUICHÉ DE ESPINACA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 350 gr de espinacas cocidas al vapor
- 4 huevos
- 2 jitomates
- 220 ml de nata
- 5 puños de queso manchego La Villita
- Queso Doble crema La Villita al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga tengo la receta que necesitas para crear un delicioso pastel de espinacas donde no ocuparás nada de harina. El tiempo no será excusa para que se agoten tus ideas, sigue cada paso y me cuentas.

Bate los dos huevos en un tazón, añade la nata, el queso y las espinacas. Vacía el batido completo en un refractario de vidrio y al finalizar agrégale más queso. Colócalo en el microondas por 4:00 minutos o hasta que el huevo este bien cuajado.

Deja templar y adorna con unas rebanadas de jitomate y espolvorea con una capa de queso doble crema La Villita.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita