



TARTA DE ESPINACAS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 1 base para tarta
- 250 gramos de espinacas, lavadas, desinfectadas y picadas
- 4 huevos
- 1/2 cebolla, finamente picada
- 2 dientes de ajos, finamente picados
- Sal y pimienta al gusto
- 200 gramos de queso panela La Villita, en cubos
- 2 cucharadas de aceite vegetal

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, este platillo es ideal para un desayuno de fin de semana: calienta un sartén y coloca el aceite, añade la cebolla y el ajo y cocina hasta que estén ligeramente dorados. Agrega las espinacas y mueve constantemente. Retira del fuego cuando las espinacas hayan disminuido su volumen.

Precalienta tu horno a 180°.

Aparte, bate los huevos y salpimenta. Añade las espinacas y mezcla bien. Vacía esta preparación en la base para tarta, agrega los cubos de queso panela La Villita y hornea por 20 minutos o hasta que el centro de la tarta esté firme. Sirve caliente.

 LaVillitaMX  @LaVillita