



TORTITAS DE ESPINACAS

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 kg de espinacas
- 375 g queso panela La Villita
- 10 huevos
- Aceite
- Agua
- 1 pizca de sal de grano

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta les va a encantar.

Primero partimos las espinacas en tiras medianas, lavamos y desinfectamos. <o:p></o:p>

En una olla ponemos a hervir el agua con la pizca de sal. En lo que se calienta el agua, cortamos en cubos pequeños el queso panela La Villita.<o:p></o:p>

Ya que hirvió el agua, agregamos las espinacas, las tapamos, esperamos a que suelte el hervor y bajamos la flama. Dejamos cocer por 5 o 10 minutos.<o:p></o:p>

Ya que se cocieron, escurrimos perfectamente. Ponemos en un sartén a calentar el aceite a fuego bajo.<o:p></o:p>

En un tazón batimos los huevos, agregamos las espinacas y el queso panela La Villita y revolvemos. Tomamos un poco de la mezcla y la ponemos en la sartén caliente. Dejamos que se doren por ambos lados, retiramos y ponemos sobre papel absorbente. Continuamos hasta acabar con la mezcla.

¡Acompáñenlas con una deliciosa ensalada, amigas!<o:p></o:p>

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita