



## TRIÁNGULOS DE ESPINACA Y QUESO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Botana

### INGREDIENTES

- 1/2 paquete de pasta o masa filo
- 1 taza de espinacas lavadas, sin el tallo, cocidas y en trozos
- 2 huevos ligeramente batidos
- 250 g de requesón
- 125 g de queso manchego La Villita
- 2 cditas. de queso doble crema La Villita
- 1 cdita. de orégano
- 1/2 cdita. de nuez moscada molida
- 80 g de margarina La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

¿Lista para una receta que hará que a toda tu familia se les haga agua la boca? Comienza precalentando el horno a 180°C, luego humedece una toalla, abre el paquete de pasta filo y colócalo sobre la toalla para evitar que se reseque. Toma la pasta que sea necesaria. Corta tres o cuatro tiras del mismo grosor, dependiendo del tamaño del que quieras hacer los triángulos.

Unta la margarina La Villita en una de las tiras. Repite lo mismo con las demás. Pon la mezcla de los demás ingredientes en una orilla de cada tira de masa. Dobla diagonalmente la pasta de manera que forme un triángulo. Coloca los triángulos en una bandeja engrasada y mételos al horno por 15 minutos o hasta que estén bien doraditos. Espera a que se enfríen antes de servir y ¡listo! ¡A todo el mundo le va a encantar este platillo!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita