



PASTEL DE ESPINACAS CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 paquete de espinacas
- 3 huevos
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de queso doble crema La Villita
- 100 g de queso gouda La Villita
- Margarina La Villita sin sal
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Preparamos todos los ingredientes para elaborar el pastel de espinacas sin masa.

Ponemos a cocinar las espinacas con un poquito de margarina y sazonamos. En un tazón ponemos los 3 huevos, la leche evaporada, el queso doble crema y mezclamos. Ponemos queso el queso gouda (rallado), salpimentamos y seguimos mezclando. Lo trituramos todo con la batidora para obtener una masa homogénea.

Escurremos las espinacas y las añadimos poco a poco a la mezcla del tazón. Agregamos toda la mezcla en un molde apto para el horno. Ponemos un poco más de queso gouda rallado por encima si queremos que el pastel de espinacas quede gratinado. Horneamos a 180 ° C, poniendo la bandeja en medio del horno por unos 20-30 minutos.

Cuando esté dorado el pastel por arriba, sacamos y comprobamos si también está hecho por dentro. Si es así, lo retiramos del horno y dejamos que se temple. ¡Y listo para comer!