

TORTA DE ESPINACA

Ideal para acompañar carnes y todo tipo de comidas



Ingredientes

- 2 Huevos.
- 2 Cebollas medianas.
- 400 grs. de espinaca cocida (paquete estándar).
- 4 Cucharadas queso rallado o queso fresco o mozzarella.
- 250 grs. de harina leudante.
- 100 cc de aceite.
- 350 cc de leche.
- Sal y pimienta a gusto.
- Aceite de oliva.

Puede ser espinaca o zapallitos o acelga o hojas de remolacha o papa rallada, etc.
O combinaciones de estas hasta completas los 400grs.

Preparación

En el bowl, batir los huevos, la leche, el aceite, agregar la harina, mezclar bien, poner sal y pimienta.

Picar la cebolla, rehogar con un poquito de aceite, ponerle sal y una pizca de azúcar, que no se ablande mucho.

Luego agregar la espinaca picada, la cebolla y el queso, y mezclar nuevamente.

Colocar en una pizzera mediana aceitada y enharinada, y mandar al horno durante 30 o 35 minutos.

Servir en frío o en caliente.

