

Tortas de espinaca



Ingredientes:

- 16 oz de espinaca congelada, cocinada, colada y picada
- 1 taza de migajas de pan condimentadas
- 1 ½ taza de queso cheddar bajo en grasa (2%) rayado
- 3 huevos

Instrucciones:

- 1 Caliente el horno a 375°F.
- 2 Cubra el molde para hornear con una capa delgada de aceite o utilice spray para cocinar.
- 3 Combine bien todos los ingredientes.
- 4 Forme las tortitas y hornee por 20-25 minutos. Deles vuelta una vez después de 15 minutos.
- 5 Deje que se enfríen.

continúa atrás 





Consejo

Corte las tortitas en pedazos no más grandes de $\frac{1}{2}$ pulgada antes de servir para evitar el ahogo en niños pequeños.