PASTELITOS DE ESPINACAS

Ingredientes

- 6 huevos grandes
- 4 cucharadas de nata para cocinar
- 3 lonchas de fiambre (pavo, jamón, bacon...)
- 100 gr de espinacas tiernas
- 1 bote pequeño de maíz cocido
- 150 gr de queso rallado
- Sal marina
- Pimienta negra molida

Preparación

1º. Precalienta el horno a 180 °C. Engrasa un molde para magdalenas con un poco de aceite.

2º. En un cuenco grande, bate los huevos y la nata con un poco de sal y pimienta. Pica el fiambre elegido y agrégalo. Incorpora también las espinacas lavadas y picadas, el maíz enjuagado y escurrido y el queso rallado.

3º. Remueve bien y reparte la preparación en los huecos del molde, llenándolos solo hasta tres cuartas partes de su capacidad. Hornea las tortillitas de 18 a 20 minutos, hasta que se hayan cuajado.

4º. Retira el molde del horno, ponlo sobre una rejilla y deja templar. Pasa un cuchillo por el borde para despegar un poco las tortillas, desmóldalas y sírvelas.

HTTPS://SAPOSYPRINCESAS.ELMUNDO.ES/