MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Muffins salados de espinacas, tomate y queso

15min 6 raciones

Ingredientes

- Espinacas
- Tomates cherry
- Tomates secos
- Rulo de cabra
- Huevos
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aove

Elaboración

1. Engrasar el molde
2. En el fondo del molde añadir un puñado de espinacas, los tomates cherry partidos, los tomates secos (hidratados con agua en mi caso) cortados a tiras y el rulo de cabra desmenuzado
3. Precalentar el horno
4. Batir los huevos con las especias y añadir la mezcla en todos los huecos hasta llenar 3/4 del molde
5. Llevar al horno a 180º durante 12-15 minutos

RECOMENDACIONES

Se pueden usar moldes de silicona o moldes de magdalena de papel en lugar de la bandeja de metal.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy