

Bocadillos de espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite:

Bolsa de espinacas grande: 1 Unidad

Gajos de Lima: 1 Unidad

Harina: 200 g

Pimienta:

Ajo en polvo: 1 cdita.

Huevos: 4 Unidades

Gajos de limón: 1 Unidad

Parmesano rallado: 100 g

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos las espinacas finamente.
- Luego, hacemos una mezcla con la *harina*, los huevos, el parmesano rallado, la sal, la pimienta y el *ajo* y agregamos la **espinaca** cruda.
- Colocamos la mezcla y le damos forma con dos cucharas en una olla con abundante aceite caliente
- Las freímos hasta que estén doradas
- Escurrimos sobre papel de cocina
- Servimos con gajos de lima y de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocadillos-de-espinaca>