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