

Ingredientes

- 1/2 libra de espinacas
- 1/2 libra de acelgas
- 2 huevos
- 1/2 taza de queso campesino rallado
- 2 cucharadas de queso mozzarella rallado
- 2 cucharadas de harina de trigo
- sal y pimienta al gusto
- aceite de oliva al gusto

Preparación

1. En una olla con agua hirviendo, agrega las espinacas y acelgas. Deja que se cocinen por 3 mins
2. Retira las espinacas y acelgas con ayuda de un colador y luego pica en trozos.
3. En un bowl, mezclar: huevos, aceite, harina, sal y pimienta. Luego, incorporar queso, espinacas y acelgas
4. Enmantequillar un molde de horno e incorporar mezcla. Hornear por 15-20 mins a 180°

