

RECETAS DE RECICLAJE



¡Aprovecha las sobras con creatividad!

Si te sobra verdura hay muchas cosas que se pueden hacer: pasteles de verduras, lasañas, sopas, cremas, bizcochos, tortillas, salsas...

¡Hoy te presentamos una receta divertida y muy sencilla para toda la familia!

MUFFINS SALADOS DE VERDURITAS Y HUEVO

Ingredientes:

- Espinacas
- Champiñón
- Cebolla tierna
- 1 diente de ajo
- 2 Huevos
- Queso de cabra o brie
- Sal
- Pimienta
- Orégano.

Material necesario:

- Molde de magdalenas

Receta:

1. Precalentar el horno 180°C.
2. Saltear las espinacas, el champiñón y el ajo con aceite de oliva virgen.
2. Colocar el salteado en el molde de magdalenas.
3. Añadimos el huevo batido en el molde hasta cubrir la verdura.
4. Añadir sal y pimienta.
5. Cortar el queso y colocar un poquito en el centro del muffin.
6. Espolvorear orégano por encima.
7. Introducir en el horno unos 25-30 minutos a 180°C.
8. Sacar del molde y emplatar.

