



## Frittata de espinaca (4-6 porciones)

### Ingredientes:

- 10 huevos grandes
- ¼ taza de queso parmesano a queso cheddar rallado
- 1 cucharadita de ajo granulado
- 1 cucharadita de cebolla granulada
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharadas de leche, yogur griego, o crema agria
- 8 onzas (por peso) de espinaca tierna (lavada, secada, rasgada en trozos)

### Método:

1. Caliente el horno a 400° F . En un plato hondo grande, bata los huevos, queso, cebolla, sal, pimienta, y cremas juntos.
2. Ponga la espinaca en la parte de abajo de un sartén (de 9 pulgadas a prueba de horno) o un plato profundo de vidrio. Eche la mixture de huevos encima.
3. Hornee por 25 minutos o hasta que el centro esté firme y elástico.

### Variaciones:

1. Agregue hierbas frescas picadas (mientras se cocina con la mezcla de huevos o encima después de que esté horneada la frittata).
2. Agregue tocino desmenuzado o salchicha.
3. Cambie el queso – Pruebe el queso gouda, suizo, pepper jack, o la variedad favorita de su familia.

