Buñuelos de espinaca

PORCIONES: 4

Ingredientes:

- 800 gr. de espinacas
- 1 cebolla mediana
- 3 huevos
- 80 gr. de queso rallado
- Harina y leche descremada

Hervir 800g de espinaca en abundante agua y picarla finamente. Rehogar 1 cebolla en agua y agregarle la espinaca. Reservar. Batir 3 huevos junto con 80g de queso senda rallado, salpimentar, y agregar harina y leche descremada hasta que quede una masa bastante firme (sin llegar a ser dura). Incorporar la espinaca y la cebolla y mezclar.

En una placa de horno, lubricada con rocío vegetal, vamos armando con una cuchara grande los buñuelos. Luego procedemos a llevarlos a horno moderado hasta que estén dorados.

Los podemos servir para acompañar pollo al horno, o si queremos que sea una receta aún más liviana, acompañados con una rica ensalada.