Bollitos salados

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **16**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/bollitos-salados

Preparación

Para los boliitos de espinacas: Escurrir la espinaca descongelada, procesarla y reservar. En un bol, tamizar 310 grs. de harina, la sal, la nuez moscada y 2.5 cucharaditas de polvo de hornear. Hacer un hueco en el centro y colocar allí la espinaca, los quesos, 2 huevos, 2 tazas de leche y la manteca derretida; unir los ingredientes. Colocar la preparación en moldes para muffins, enmantecados y enharinados, hasta llenar las 3/4 partes de su capacidad. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 ºC) durante 25 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.
Para los bollitos de jamón: cortar el jamón en cubitos pequeños y reservar. Tamizar 250 grs. de harina, 1 cdta. de sal, pimienta y 3 cdtas. de polvo de hornear, formar una corona y colocar en el centro 1 huevo batido, 1 ¼ taza de leche y el jamón. Incorporar los puerros picados y previamente salteados en el aceite y unir. Cocinarlos durante 20 minutos aproximadamente.

Ingredientes

- 250 grs. Espinaca congelada
- 560 grs. Harina
- 1 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 poco Nuez Moscada
- 5 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 90 grs. Mozzarella rallada
- 50 grs. Queso Parmesano rallado
- 3 Huevos
- 3 taza/s Leche
- 60 grs. Manteca
- 150 grs. Jamón Cocido
- 1 cucharadita/s Pimienta
- 2 Puerros chicos lavados
- 1 cucharada/s Aceite

Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Guarniciones