

Hamburguesas de espinaca y cheddar



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/hamburguesas-de-espinaca-y-cheddar>

Preparación

Poner la cebolla a rehogar en una sartén con un poco de aceite de oliva. Una vez lista, dejar que el aceite se escurra y pasarla a un bol. En el bol, agregar la espinaca picada, los huevos batidos, el queso rallado, el pan rallado, un poco de sal y el ajo en polvo. Mezclar todo hasta que quede una masa homogénea. Formar hamburguesas y cocinar en una plancha con un poco de aceite de oliva a fuego medio/alto. Pasados unos 6 minutos darlas vueltas y cocinar del otro lado.

Fuente: <http://www.recetin.com/>

Ingredientes

- 1 paquete/s Espinaca fresca
- 3 Huevos
- 1/2 Cebolla picada
- 1/2 taza/s Queso cheddar rallado
- 1/2 taza/s Pan rallado
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 poco Ajo seco

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

