

Torta de Arroz Roa fortificado con espinaca



40 mins.

4



Preparación

Cocción

eparación (

Porciones

Dificultad

Ingredientes

- 1 Taza de arroz Roa Fortificado (cocido)
- 1 Taza de espinacas finamente picadas
- 2 Huevos
- 1/4 De taza de crema de leche
- 50 gr de queso parmesano rayado
- 20 gr de mantequilla

Preparación

- 1 Mezclar todos los ingredientes excepto el queso.
- 2 Verter en una refractaria engrasada con la mantequilla y cubrir con el parmesano.
- 3 Hornear por 25 minutos a 170°C



