Quiche de pan tostado con huevo y espinacas

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
10 min.	6	Cenas	Fácil

.

Ingredientes

6 pzas Huevo San Juan

120 g Hojas de Espinaca

6 pzas. Pan de caja blanco o integral.

Cantidad al gusto de sal y pimienta

Preparación

1.- Romper los huevos en un recipiente, agregar la espinaca fileteada finamente,

salpimentar y mezclar perfectamente.

2.- Cortar las orillas del pan, aplastar el pan con la ayuda de un rodillo y colocar cada pieza en un molde para muffins enmantequillado, dando forma de canasta.

3.- Rellenar con la mezcla de huevo y hornear durante siete minutos aproximadamente por 200º C.