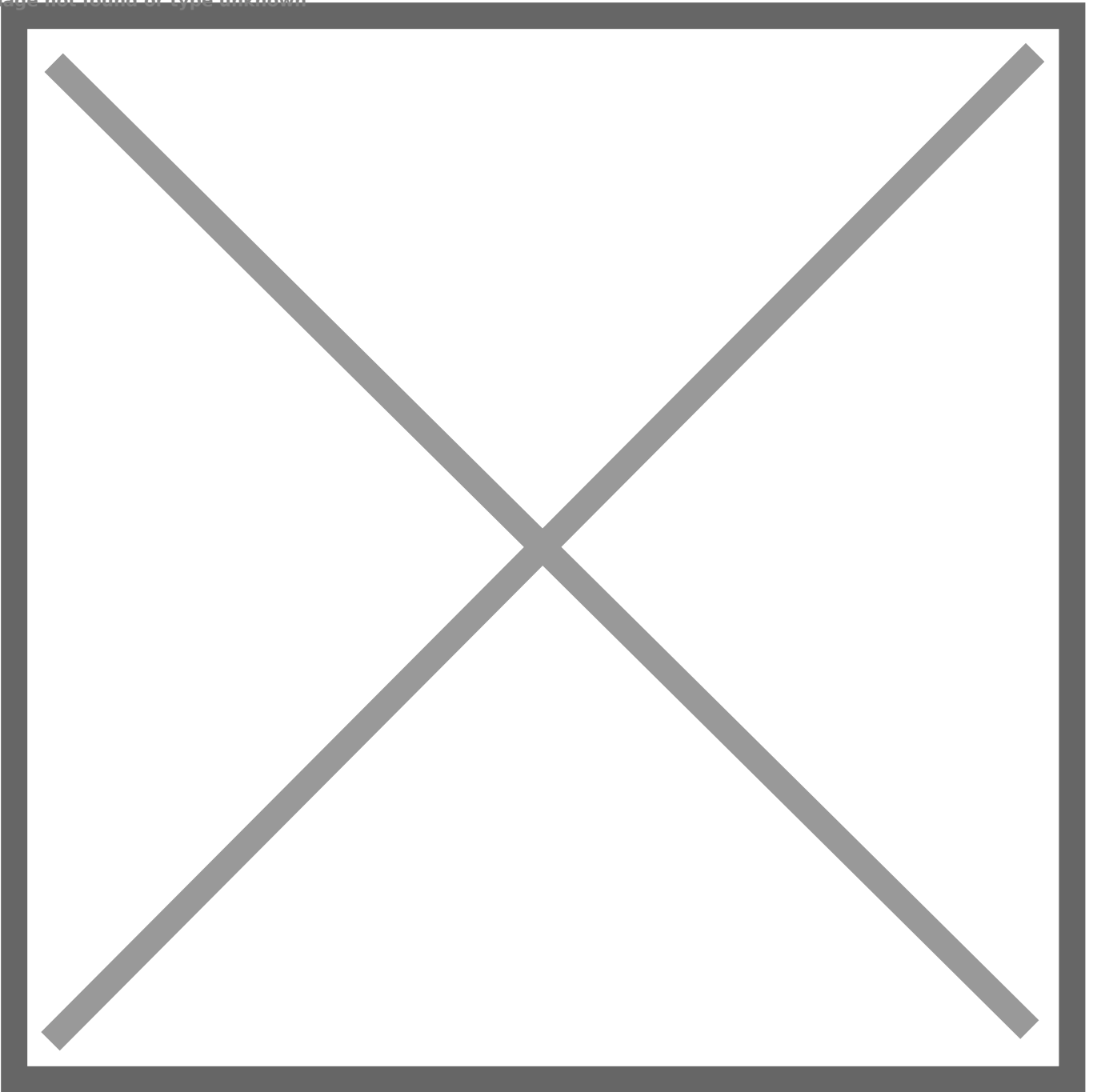


# Muffin de quiche

Image not found or type unknown



Tiempo de  
preparación

30 min.

Porciones

6

Ideal para

Desayuno

Nivel

Image not found or type unknown



Fácil

## Ingredientes

6 piezas de Huevo San Juan

1 diente de ajo

¼ de cebolla blanca

1 manojo chico de espinaca

Sal y pimienta al gusto

C/s aceite de oliva

## Preparación

1. Calentar en una sartén un poco de aceite de oliva y dorar el ajo previamente picado hasta que obtenga un color café claro. Añadir la cebolla picada y dejar cocinar por unos instantes.
2. Lavar perfectamente las hojas de espinaca y cortar en tiras delgadas.
3. Agregar al sofrito de ajo y cebolla. Salpimentar al gusto y retirar del fuego.
4. Romper los Huevos San Juan en un tazón, batir perfectamente e incorporar al sofrito. Mezclar perfectamente.
5. Engrasar el molde donde se van a hornear, agregar la mezcla y hornear durante 15 minutos a 180° C.

