



Hamburguesa de Espinaca y Queso

Ingredientes:

Espinaca

1 paquete

Queso Pategrás

100 gs.

Huevo

1

Sal y pimienta

a gusto

Fécula de maíz

1 cdita.

Pan rallado

1 cda.

Nuez moscada

½ cdita de café

Procedimiento:

Cocinar las hojas de espinaca (sin tallos) en el MultiCocción durante 1 minuto y medio a potencia máxima. Dejar enfriar, escurrir y picar.

En un bol colocar la espinaca picada, el queso Pategrás rallado bien grueso, el huevo batido, la fécula, el pan rallado, la nuez moscada y salpimentar a gusto.

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla bien homogénea.

Colocar parte de la mezcla en la base del BigCheff y compactar hasta obtener la forma de una hamburguesa de 1 cm. de alto.

Tapar y cocinar 1 minuto y medio a potencia máxima.

