



Quesadillas de espinacas



15 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Espinaca congelada
200 gr



Tortillas mexicanas
4 ud



Mozzarella rallada
120 ml



Taquitos de jamón serrano
80 gr



Aceite de oliva

Elaboración

Poner una olla con agua a hervir. Cuando esté burbujeando, añadir las **espinacas** congeladas y dejarlas cocinar durante 2-3 minutos. Cuando estén listas, escurrir y reservar en un plato.

Precalentar el horno a 180°C.

Saltear en una sartén, con un poquito de aceite, los taquitos de jamón serrano hasta que estén un poco dorados.

Estirar las tortillas en una bandeja y poner en el centro de cada una $\frac{1}{4}$ de las **espinacas**. Echar por encima de cada una $\frac{1}{4}$ del queso rallado. Por último, añadir unos taquitos de jamón.

Doblar a la mitad y meter al horno con un papel debajo hasta que se funda el queso.

Sacar del horno y servir.

