



## Torta de Espinaca

### Description

This Cake is one my aunts used to make with cheese and I loved it, but she never gave me the secret. Now, I tried myself just by adding a little bit of cream and I think is just like she use to make.

### Torta de Espinaca or Spinach Cake (English version below)

#### Ingredientes

- 200 g espinacas
- 2 huevos
- 50 gramos queso campesino o feta
- 5 cucharadas de doble crema o nata.
- 2 cucharadas de harina de trigo.
- sal, comino y pimienta
- aceite de oliva

#### Preparacion

1. En una olla coloque agua a hervir y cuando este en ebullicion apagar el fuego y agregar las espinacas para que salteen por 2 o 3 minutos.
2. Luego pasarlas por un escurridor y drenar todo el agua.
3. Colocarlas en un tazón y cortar ligeramente con un cuchillo.
4. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4
5. En otro recipiente mezclar los huevos con la harina, aceite de oliva, sal y pimienta
6. Rallar el queso y agregar a las espinacas.
7. Agregue tambien la mezcla de huevo y mezcle todo suavemente.
8. Enmantequillar los moldes y vierta la mezcla de espinacas.
9. Hornear por 10 minutos aproximadamente o hasta que este un poco dorada por encima.

### Spinach Cake (English version)

#### Ingredients

- 200 g spinach
- 2 eggs
- 50 grams feta cheese or farmer
- 5 tablespoons heavy cream or cream.
- 2 tablespoons flour.

- salt, cumin and pepper
  - olive oil.
- 

## Preparation

1. In a saucepan put water to boil and when boiling turn off heat and add spinach to sweat for 2 or 3 minutes.
2. Then pass them through a colander and drain all the water.
3. Place in a bowl and cut slightly with a knife.
4. Pre-heat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4
5. In another bowl mix the eggs with the flour, olive oil, salt and pepper
6. Grate the cheese and add to the spinach.
7. Also add the egg mixture and mix gently.
8. Butter the molds and pour the spinach mixture.
9. Bake for 10 minutes or until lightly browned on top.