**Albóndigas de espinacas**

Ingredientes:

300 g de espinacas frescas o congeladas en hojas

150 g de queso rallado + 50 g para espolvorear al servir

Sal, pimienta, ajo en polvo y nuez moscada

2 cucharadas soperas de harina

Leche (solo si es necesario)

Una cucharada de mantequilla.

ELABORACIÓN

Ponemos la mantequilla en una sartén y salteamos las espinacas hasta que queden cocidas. En ese tiempo ponemos la sal, pimienta, ajo en polvo y nuez moscada para aderezar las espinacas.

Cuando las espinacas están listas añadimos la harina y damos unas vueltas para que se integre y se tueste un poquito. Con el agua que han soltado las espinacas ya debe empezar a formarse una salsa cremosa.

Entonces añadimos el queso rallado y apartamos al momento del fuego. Seguimos moviendo hasta que la mezcla se compacte y quede espesa hasta el punto de poderse moldear. Si ves que está demasiado espesa añades leche poco a poco hasta que tenga esa textura.

Formamos bolitas medianas, que no sean más grandes que un bocado. Ponemos una olla con agua abundante al fuego y esperamos a que rompa la ebullición. Sumergimos entonces las bolitas y las vamos sacando cuando vemos que van subiendo a la superficie.

Las retiramos con una espumadera y reservamos. Ya solo tenemos que saltear nuestras albóndigas en un poco de mantequilla y espolvorearlas con pimienta. Al momento de servir espolvoreamos con el resto del queso rallado.