

TORTILLA DE ESPINACAS

INGREDIENTES

(2 personas)

1/2 kilo de espinacas frescas.

3 huevos.

Sal al gusto

Aceite de oliva.

PREPARACIÓN

Cortar el tallo de las espinacas y desecharlo, reservando únicamente la hoja verde. Limpiar bien las hojas, y lavarlas bien para quitar la tierra. También sirve comprar las espinacas que vienen empaquetadas ya limpias y cortadas.

Las espinacas cortadas sofreírlas en una sartén con un chorrito de aceite.

Cuando empiecen a disminuir, añadimos sal al gusto una vuelta más, sacamos y reservamos.

Batir los huevos en un bowl. Añadir las espinacas y agregar la sal al gusto.

Mezclar bien y echar la mezcla en una sartén con un chorrito de aceite, esperar que dore de un lado, voltear y dorar por el otro lado y listo!!.