TORTILLA DE ESPINACAS Y PIÑONES

INGREDIENTES:

- Huevos
- Espinacas de bote
- Cebolla, ajo, piñones.
- Aceite, Sal.
- Queso rallado y nata líquida para cocinar

INDICACIONES:

- Escurrimos las espinacas con agua fría para quitar el almidón. Pelamos y cortamos la cebolla en trozos pequeños. Hacemos lo mismo con el ajo.
- En una sartén echamos un poco de aceite y sofreímos el ajo y la cebolla, agregándoles las espinacas para mezclarlo todo.
- Batimos los huevos. En el bol donde hemos batido los huevos, echamos las espinacas. Echamos también, la nata líquida y un poquito de queso rallado. Mezclamos todo bien.
- Cogemos una sartén y echamos un poco de aceite. Cuando esté caliente, echamos la mezcla.
- Una vez que se cuaja por un lado le damos la vuelta con una tapa o plato.
- *Consejo: las porciones de huevo por persona son entre 1 y 2 huevos.
- *Acompañamiento: se puede acompañar con una ensalada de tomate fresquita.