



TORTILLA DE ESPINACAS, AJO Y CEBOLLA



INGREDIENTES:

- Huevos.
- Espinacas.
- Cebolla.
- Ajo
- Aceite de oliva virgen extra, un poquito. Sal.

INDICACIONES:

- Lavamos y cortamos las espinacas muy pequeñas. Después las cocemos con un poco de sal.
- Pelamos y picamos el ajo y la cebolla en trozos pequeños.
- Escurremos bastante las espinacas cocidas.
- En una sartén ponemos un poquito de aceite de oliva.
- En la sartén echamos el ajo, la cebolla y las espinacas para sofreírlo todo un poco.
- Batimos los huevos, unos 2 por persona, y agregamos las espinacas, el ajo y la cebolla.
- Ponemos en la sartén un poquito de aceite y echamos la mezcla de huevos, con espinacas, cebolla y ajos.
- Vigilamos que no se queme la tortilla, para lo cual vamos moviendo la sartén por el mango, después con una espumadera la cerramos por la mitad como si fuera un libro.

