

OMELETTE CON ESPINACA

INGREDIENTES

(Para 2 personas)

Aceite de Oliva

1 Cebolla picadita

2 tazas de Espinaca lavada y picada

Sal y Pimienta

5 huevos

Queso ricota o cualquier queso blanco al gusto (opcional)

PREPARACIÓN

Batimos los huevos, salpimentamos y reservamos

En una sartén con aceite sofreímos la cebolla y reservamos.

En la misma sartén, calentamos el aceite, añadimos la mitad de los huevos batidos, cuando empiece a cocinarse, colocamos encima la mitad de las cebollas cocidas, 1 taza de las espinacas y el queso.

Cuando el centro se cocine, doblamos la omelette con una espátula, dejamos que se dore por ambos lados antes de servir. (Hacer lo mismo para el otro omelette).