

Será por recetas



Tortilla de espinacas y piñones

Tapas y Pinchos

 0 Personas

 0 Minutos



Enviada el 02/05/2012

Ingredientes

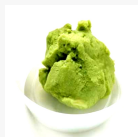
- 500 g de espinacas
- 4 patatas
- 1 cebolla
- aceite oliva
- 25 g de piñones
- sal gorda
- 5 huevos

Elaboración

Quitar los tallos de las espinacas, lavarlos bien y escurrirlos. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas. Pelar la cebolla, cortarla en aros, y sofreírla en un poco de aceite.

A continuación añadir las espinacas y las patatas y rehogar, removiendo varias veces. Retirar de la sartén y escurrir. Batir los huevos y echarlo todo junto.

Sazonar la mezcla al gusto, verter en una sartén con aceite y dejar que se haga la tortilla por un lado. Bajar el fuego, darle la vuelta con la ayuda de un plato y dorar el otro lado. Cortarla en porciones y habremos terminado.



Autor receta de Tortilla de espinacas y piñones

Wasabi



Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas



Miembro desde 10/04/2012