


ESPINACAS SALTEADAS CON HUEVO

Ingredientes

- Espinacas Dantza 
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Pimentón
- Huevos
- Aceite de Oliva
- Sal



Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite ponemos a pochar los ajos picados y cuando comiencen a tomar color añadimos la cebolla cortada en trocitos. Añadimos sal y lo dejamos a fuego lento hasta que comience a dorarse.
2. Escurrimos muy bien las Espinacas Dantza y las añadimos a la sartén.
3. Salteamos durante un par de minutos, añadimos sal y una cucharadita de pimentón, removemos y salteamos durante un par de minutos más.
4. Precalentamos el horno a 180° y colocamos en un recipiente apto para horno el salteado de espinacas.
5. Hacemos un hueco en las espinacas y rompemos un huevo. Añadimos de esta manera el resto de huevos que queramos que acompañe a nuestro salteado y le ponemos a cada uno un poquito de sal.
6. Horneamos unos 10 minutos y servimos inmediatamente.