

SÁNDWICH DE TORTILLA DE PATATA CON ESPINACA

Ingredientes

- Preparado de Tortilla Dantza (1)
- Espinacas frescas
- Pan de molde
- 6 Huevos
- Mayonesa
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva



Preparación

- En una sartén calienta el preparado de Tortilla de Patata Dantza que más te guste y salpimenta.
- 2. En un bol grande bates 6 huevos y añades una pizca de sal.
- 3. Escurre bien el aceite de la sartén (puedes guardarlo para reutilizarlo otro día) e incorpora la mezcla del preparado de Tortilla al bol donde tienes el huevo batido.
- 4. Deja reposar unos minutos la mezcla.
- 5. En una sartén grande añades un hilito del aceite que habíamos escurrido y viertes la mezcla cuando esté caliente.
- 6. ¡Solo tendrás que esperar a que cuaje por los dos lados y tendrás lista la tortilla de patata!
- 7. Ahora tuesta el pan de molde que más te guste y unta las rebanadas con mayonesa al gusto.
- 8. Pon encima unos trozos de tortilla de patata y añade unas hojas de espinaca fresca. ¡Y listo!