

TORTILLA DE PATATA Y ESPINACA

Ingredientes

- Preparado de Tortilla Dantza
- Espinacas frescas
- 6 - 7 Huevos
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva



Preparación

1. En una sartén con un hilo de aceite saltea espinaca fresca.
2. Cuando la espinaca ya esté en su punto añade nuestro preparado de Tortilla Dantza ¡Tu eliges si prefieres con o sin cebolla! y añades sal y pimienta al gusto.
3. En un bol grande bates 6 o 7 huevos.
4. Escurre bien el aceite de la sartén (puedes guardarlo para reutilizarlo otro día) e incorpora la mezcla del preparado de Tortilla y la espinaca bien escurrida al bol donde tienes el huevo batido.
5. Deja reposar unos minutos la mezcla.
6. En una sartén grande añades un hilito del aceite que habíamos escurrido y viertes la mezcla cuando esté caliente.
7. Solo tendrás que esperar a que cuaje por los dos lados y...¡tendrás una deliciosa tortilla de patata y espinaca en muy pocos minutos!