

Receta de Tortilla de Espinacas, Cebolla y Pimiento

25 Mar 2020



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una estupenda receta de uno de nuestros seguidores **Ricardo Fernández**, nos cuenta que le gusta bastante cocinar y que ahora que tiene más tiempo, a causa de la cuarentena, se mete en la cocina y le salen cosas deliciosas como esta **Tortilla de Espinacas, Cebolla y Pimiento**, que espera que nos guste mucho a tod@s.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco)
- Huevos (seis o siete)
- Espinacas (una bolsa de 500 grs)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno opcional)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poquito de aceite, refreír los ajos picaditos y las espinacas troceadas sin cocerlas, dejar que se rehoguen bien
2. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas finitas, ponerlas en un bol con aceite caliente y añadir un poco de sal al gusto
3. Rallar la cebolla y los pimientos y añadirlos a las patatas, remover y meter al microondas unos 20/25 minutos , removiéndolo de vez en cuando
4. Batir en un bol las claras de los huevos bien batidas y después añadir las yemas y volver a batir
5. Cuando las patatas estén listas, añadir las espinacas y volcar toda la mezcla en los huevos batidos
6. En una sartén al fuego, poner un poco de aceite de freír las patatas y cuajar la tortilla según vuestra costumbre, dejándola doradita por ambos lados
7. Servir acompañada de una ensalada y...buen provecho!!!