



Tortilla de espinaca

INGREDIENTES

- 150gr de Hojas de espinaca
- 1 Huevo
- ¼ Taza de Queso parmesano
- ¼ Taza de Queso Feta
- ½ Cebolla morada mediana picada en brunoise
- Tortillas de trigo
- 1 cda de Mantequilla
- Crema Agria
- Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

En un sartén sofríe la cebolla, cuando esté cristalizada agrega la espinaca picada y deja por 5 min. Reserva en un bowl.

En otro bowl agrega el huevo, queso parmesano, queso feta picado en cuadritos, sal y pimienta. Mezcla.

Agrega la mezcla de huevo y queso al bowl con espinaca y revuelve.

Rellena la mitad de las tortillas con la mezcla y ciérralas.

En una plancha bien caliente coloca las tortillas hasta que estén doradas por cada lado. Pícalas por la mitad y sirve con crema agria.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve