Omelette de espinacas con queso



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
10 min.	4	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

10 piezas de Huevo San Juan

1 manojo de espinacas desinfectadas

Queso gouda rebanado

Sal

Aceite vegetal

Preparación

Calentar un poco de aceite en un sartén de preferencia con teflón. Agregar los huevos

batidos al sartén, sazonar al gusto con sal y cocinar por 5 minutos a fuego bajo sin mover. Voltear con cuidado el omelet y colocar encima una cama de espinacas y de queso, enrollar para formar un cilindro. Retirar del fuego, dejar reposar por 2 minutos y rebanar. Servir inmediatamente en un plato y acompañar con la ensalada fresca. Decorar con la nuez, la sal de grano y una ramita de perejil.