



OMELETTE DE ESPINACAS CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 8 huevos (2 por persona)
- 3 cucharadas de leche
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- Pimienta al gusto
- 3 Tazas de espinaca lavada y picada
- 250 Gramos queso oaxaca La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Preparar un omelette es más sencillo de lo que imaginas, amiga.

Para realizar la receta, comenzamos por colocar los huevos en un tazón con 3 cucharadas de leche y pimienta al gusto, después, con la ayuda de un tenedor, batimos la mezcla hasta que se unan bien los ingredientes. En una sartén de buen tamaño, agregamos una cucharada de margarina con sal y vertemos las espinacas bien lavadas, luego sazonamos con un poco de más pimienta y cocinamos un poco.

En otro sartén, calentamos un poco de margarina y vertemos la mitad de la mezcla de los huevos. Cuando empiece a burbujear, agregamos las espinacas y el queso deshebrado a la mitad de la preparación. Con mucho cuidado y con ayuda de un utensilio de cocina, cerramos el omelette como si fuera una quesadilla y le damos la vuelta.

Retiramos del sartén y servimos en un plato acompañado de tu salsa preferida o con unos ricos frijolitos.

 LaVillitaMX  @LaVillita