



TORTILLA DE ESPINACAS Y PANELA CREMOSO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 8 huevos
- 4 tazas de espinacas
- 90 g margarina La Villita
- 1 rama de cebollín
- 2 tazas de queso panela cremoso La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Uno de los desayunos más completos está en una tortilla de huevo con espinacas y qué mejor si tiene el sabor de La Villita. ¡Sorpréndelos, amiga!

Ponemos a calentar en una sartén amplia a fuego medio 2 cucharadas de margarina, ponemos a dorar la espinaca y el cebollín partido o troceado y antes de que se doren por completo, añadimos los huevos previamente batidos y sazonados. Hacemos pequeños espacios y alargamos la mezcla del huevo por todo el sartén. Cuando esté casi listo para voltear, añadimos el queso panela cremoso y volteamos nuestra tortilla, dejamos que dore un poquito más y ¡a disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita