

TORTILLA VAGA DE ESPINACAS, PORTOBELLO Y QUESO FETA



INGREDIENTES PARA 4 PAX

8uds Huevos
200 grs Espinaca hojas
300 grs Portobello
200 grs Queso feta
Sal, AOVE, Pimienta

ELABORACIÓN

- Batimos los huevos, echamos sal y con ayuda de una sartén antiadherente hacemos una tortilla como si fuera una crêpe, pero solo por una cara.
- Por otro lado, salteamos las setas y las espinacas y reservamos.
- En un plato colocamos la tortilla de base, y encima le vamos colocando las setas y las espinacas salteadas de manera ordenada.
- Ponemos también sobre ésta el queso feta desmigado y terminamos añadiéndole sal, pimienta y un chorrito de aove.

