Ensalada de espinacas con tortilla de pimientos, atún y crutones

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Pan: 1 Unidad
Pimientos: 2 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Espinaca: 200 g
Atún: 1 Lata

Preparación de la Receta

- Desmenuzar el pan duro, mojarlo en aceite y hornearlo a máxima potencia hasta que esté dorado y crujiente.
- Batir el *huevo* y añadir los pimientos cortados en tiras finas, sal y pimienta.
- Armar la tortilla en una sartén grande y sólo por un lado ya que tiene que estar muy fina. Dejarla enfriar, enrollarla y cortarla en tiras finas
- Colocar las espinacas limpias en la base del plato. Luego, esparcir por encima las tiras de tortilla de pimientos. Desmigar el **atún** y terminar con los crutones recién horneados.
- Emulsionar el aceite con unas gotas de *vinagre* y sal en escamas.
- *Condimentar* y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-espinacas-con-tortilla-de-pimientos-atun-y-crutones