

# Frittata de chorizo, espinacas y ricotta



## Ingredientes

**Crema:** 250 ml.

**Chorizos tiernos:** 2 Unidades

**Hojas de salvia:** 1 cda

**Ricotta:** 150 g

**Pimienta negra recién molida:**

**Sal:** A gusto

**Huevos:** 4 Unidades

**Hojas de espinaca baby:** 80 g

**Manteca:**

**Rebanadas de pan:**

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno en modo grill.
- Luego, cortamos en rodajas el chorizo pelado.
- Por otro lado, en una sartén de 22 cm de diámetro apta para horno colocamos el chorizo y las hojas de salvia
- Cocinamos durante 4 – 5 minutos hasta que el chorizo esté dorado y crujiente.
- Luego, incorporamos las espinacas y las cocinamos.
- Mientras tanto, en un bol, batimos los huevos con la *crema*, una pizca de sal y pimienta negra.
- Volcamos la preparación de huevos en la sartén y añadimos la ricotta a cucharadas repartiéndolo bien
- Bajamos el fuego y lo cocinamos durante 3 minutos aproximadamente.
- LLevamos la sartén al horno y dejamos hasta que se termine de cuajar la frittata durante 2 minutos o hasta que esté dorada.
- Servimos con las rebanadas de pan tostado con *manteca*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/frittata-de-chorizo-espinacas-y-ricotta>