elGourmet

Omelette de queso brie y espinacas

Ingredientes

Huevos: 3 Unidades
Queso Brie : 100 Gramos
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de espinaca: 100 Gramos
Manteca: Cantidad Necesario
Ajo: 1/2 Diente

Preparación de la Receta

- *Saltear* en una sartén caliente con aceite de oliva *ajo* picado y hojas de *espinaca* por 1 minuto hasta ablandar, reservar.
- Mezclar en un bowl huevos, sal, pimienta y romper la liga.
- Calentar sartén con un poco de *manteca* y agregar los huevos.
- Revolver con espátula de goma generando una *crema* sin que se cocina mucho.
- Expandir una vez cremosos por la base de la sartén y sobre un lado agregar las espinacas salteadas y láminas de brie.
- Es importante que no se dore el *huevo* en la cocción.
- Doblar los lados hacia el centro generando un cono y con el fuego apagado doblar 2 veces la punta de ese cono terminando de cerrar la omellete sobre el borde de la sartén generando la forma tradicional de una omelette.
- Servir con ensalada de hojas verdes, tomates Cherri y una *rodaja* de pan de *centeno*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/omelette-de-queso-brie-y-espinacas