elGourmet

Tortilla de Espinacas con Tomatitos y Camembert

Ingredientes

Huevos: 3 Unidades
Espinacas frescas: 250 grs
Queso Camembert: 150 grs
Aceite De Oliva: c/n
Vino Blanco: 1 Chorrito
Diente de ajo: 1 unidad
Pan para tostar: 2 rebanadas
Sal y Pimienta: c/n
Tomate Cherry: 150 grs

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite, *saltear* los tomatitos cortados por la mitad con el diente de *ajo* picado.
- Incorporar las espinacas, salpimentar y rehogar hasta que se pongan tiernas añadiendo un chorro de vino blanco.
- Batir los huevos y echarlos en la sartén.
- Dejar que cuaje un poco la base.
- Meter también las rebanadas de pan junto con las milhojas de *manzana* con *salmón* y roquefort para que estén tostaditas en el momento de servir.
- Trocear y calentar el camembert en el microondas para añadir el queso por encima cuando la tortilla ya este hecha y emplatada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-espinacas-con-tomatitos-y-camembert-al-horno