

Tortilla de fideos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Panceta ahumada en fetas: 100 g

Espinaca: 1 Atado

Spaghetti cocidos: 400 g

Huevos: 4 Unidades

Salsa de tomate: 2 Tazas

Tomates cherry: 1 Taza

Para el pesto:

Queso Parmesano: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Piñones: 1 Puñado

Albahaca: 1 Puñado

Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bol, batimos los 4 huevos y condimentamos con sal y pimienta
- Agregamos los fideos empapados en salsa, tomates cherrys y *espinaca*.
- Por otro lado, doramos la *panceta* en láminas en la sartén
- Volcamos en la preparación en la misma sartén caliente con aceite de oliva y cocinamos
- Damos vuelta cuando el *huevo* este coagulado y firme.
- Cocinamos durante unos minutos más y servimos.

Para el pesto

procesamos albahaca, ajo, aceite de oliva, piñ

- Onos y queso parmesano
- Añadimos a la tortilla y servimos