



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTILLA DE ESPINACAS RELLENA DE POLLO Y QUESO



FOTO Y RECETA POR GENTILEZA DE MI HIJA MERCEDES (LELILLAS)

INGREDIENTES:

2 Huevos.
100 gr. de Espinacas cocida.
50 gr. de Pechuga de Pollo.
1 Cebolla.
6 trocitos de Queso de cabra.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Mareamos las espinacas con un poquito de aceite, reservamos. En esta misma sartén mareamos la cebolla cortada en juliana y la pechuga de pollo, Una vez hecha la pechuga, la desmigamos. Batimos los huevos y hacemos una tortita con las espinacas. Una vez hecha, ponemos en su interior la cebolla, la pechuga y las láminas de queso, salpimentamos y servimos doblada por la mitad.

<https://www.mepillasquisando.com>