



<https://www.mepillasquisando.com>



1227 - TORTILLA DE ESPINACAS Y TAQUITOS DE JAMÓN



INGREDIENTES:

8 huevos.
2 Manojos de Espinacas frescas.
3 Dientes de Ajo.
2 Lonchas de Jamón serrano.
Aceite de oliva y sal.

ELABORACIÓN:

Lavamos y cortamos las espinacas. Escaldamos las espinacas por tandas con abundante agua salada durante tres minutos. Las escurrimos bien (si disponemos de una centrifugadora mucho mejor. Las venden en las tiendas asiáticas, muy asequibles y geniales para escurrir las verduras). Cortamos los ajos en láminas finas y doramos en una sartén con un poquito de aceite, reservamos. En este mismo aceite salteamos las espinacas durante cinco minutos, reservamos. En un cuenco o bol batimos los huevos, agregamos las espinacas, los ajos y el jamón contado en daditos muy pequeñitos. En esa misma sartén ponemos un poco de aceite, cuando esté un poco caliente incorporamos la mezcla de huevos y espinacas y cuajamos la tortilla por ambas caras, al gusto.