



Tortilla de espinacas rellena de salm3n y queso

Descripci3n

default watermark



Otra forma más de comer huevos con un relleno de lujo. Ya sabemos que hay mucha variedad en tortillas rellenas, que en cada casa hay una o varias favoritas, espero que ésta que presentamos alcance esa categoría.

**Ingredientes:** (Para cuatro personas).

- Queso crema necesario para untar sobre una tortilla y sobre el salmón.
- 100 gr de salmón ahumado.

- 100 gr de espinacas tiernas. En sta ocasión espinacas baby.
- 6 huevos talla L.
- Sal, pimienta molida, nuez moscada molida, aceite de oliva.

**Preparación:**

En la sartén antiadherente que vayamos a utilizar para hacer las tortillas, vertemos un chorrito de aceite de oliva, echamos las espinacas, ponemos al fuego y rehogamos un minuto, removiendo bien. Retiramos del fuego, escurrimos bien y reservamos. En un bol batimos 3 huevos, añadimos una pizca de sal, pimienta molida, nuez moscada, mezclamos e incorporamos la mitad de las espinacas.

*default watermark*





Mezclamos para que se incorpore todo bien y vertemos sobre la sartén caliente con un chorrito de aceite, dejamos que cuaje la tortilla, si es necesario damos la vuelta para que cuaje también y la pasamos al plato de presentación.



Untamos la tortilla con el queso y colocamos el salm3n.





Volvemos a poner queso sobre el salm3n y reservamos. Hacemos una segunda tortilla siguiendo el proceso de la anterior y la disponemos sobre el relleno de queso y salm3n.



•



Se puede servir caliente, templada o fría.

¡BUEN PROVECHO!

**Consejo:** La tortilla que nos sobre la conservaremos en la nevera tapada para que no se seque demasiado. Se pueden sustituir las tortillas francesas por tortillas de patata.

Síguenos en Facebook: [facebook.com/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En Instagram: [instagram.com/\\_masqpostres](https://instagram.com/_masqpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: [hola@masqpostres.es](mailto:hola@masqpostres.es)

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

### Categorías

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Quesos
4. Recetas sin horno
5. Verduras hortalizas y legumbres

### Fecha de creación

julio 28, 2020

### Autor

admin