

Revuelto de espinacas con manzana, cebolla y jamón



Nombre de la receta

Revuelto de espinacas con manzana, cebolla y jamón

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Huevo

Descripción

Espinacas rehogadas con cebolla, manzana y toque de jamón

Ingredientes

- 600 gramos de espinacas
- 1 cebolla mediana
- 1 manzana pequeña

- 100 gramos de jamón
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 1 huevo

Pasos

1 Para realizar este rico plato, en primer lugar lavamos las espinacas y las cocemos durante 20 minutos con una pizca de sal.

2 Por otro lado, en una sartén ponemos un poco de aceite, añadimos la cebolla picada. Una vez que esté pochada se le añade la manzana cortada en trozos pequeños.



3 Cuando veamos que la manzana está en su punto, añadimos el jamón en daditos y lo sofreímos un poco.



4 Una vez que las espinacas estén cocidas y bien escurridas, las añadimos a la sartén y lo rehogamos todo.



5 Cuando esté todo bien mezclado, le añadimos un huevo. Removemos todo durante un minuto y ya tenemos lista nuestra receta. Sorprenderá la mezcla dulce de la manzana y cebolla con el contraste salado del jamón. Esperamos que os guste. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.

