

## 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.

