Revuelto de espinacas con zanahoria, cebolla y jamón

Nombre de la receta

Revuelto de espinacas con zanahoria, cebolla y jamón

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

Huevo

Descripción

Sano y rico revuelto de espinacas con zanahoria, cebolla y toque de jamón.

Ingredientes

- 600 gramos de espinacas
- 2 zanahorias
- 1 cebolla mediana

- 2 huevos
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 70 gramos de jamón en taquitos

Pasos

1 Para realizar este rico y sano plato, en primer lugar lavamos las espinacas y las cocemos durante 20 minutos con una pizca de sal. Durante los últimos 5 minutos de cocción añadimos a la misma olla de las espinacas 2 zanahorias previamente peladas y las dejamos cocer los últimos minutos. De esta forma la zanahoria se reblandecerá sin llegar a cocerse en exceso y la terminaremos de hacer en el siguiente paso. Una vez pasado el tiempo escurrimos tanto las espinacas como las zanahorias.

2 Por otro lado, en una sartén ponemos un poco de aceite y añadimos la cebolla picada. Mientras tanto, una vez se hayan enfriado las zanahorias las cortamos en trozos pequeños y las añadimos a la cebolla. Dejamos hasta que la cebolla esté bien pochada.

3 Cuando veamos que está en su punto, añadimos el jamón en daditos, lo sofreímos un poco y a continuación incorporamos las espinacas. Lo rehogamos todo durante unos minutos.

4 Para terminar, añadimos 2 huevos. Removemos durante un minuto y ya tenemos lista nuestra receta. Sorprenderá la mezcla de zanahoria y cebolla con el contraste del jamón. Deseamos que os guste. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.