

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.