

TORTILLA DE ESPINACAS, QUESO DE CABRA Y DÁTILES



INGREDIENTES PARA 1 PERSONA:

- 2 o 3 huevos
- 50 grs de queso de cabra
- 100 grs de espinacas frescas
- Un par de dátiles Medjoul
- Aceite de oliva VA
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

En una sartén con una gotita de aceite, ponemos las espinacas y las dejamos hasta que estén bien hechas.

En un bol, batimos los huevos y salpimentamos. Añadimos el queso de cabra y los dátiles cortaditos en trozos pequeños, e incorporamos las espinacas. Mezclamos todo bien.

Engrasamos la sartén con un poquito más de aceite, y ponemos la mezcla anterior a fuego medio-bajo. Dejamos que cuaje, damos la vuelta con la ayuda de un plato, y terminamos de hacer.

Combinación de sabores increíble.