



Tortilla de Arroz y Espinaca

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 papa pastusa cortada en rodajas
- ½ cebolla blanca cortada en plumas
- ½ pimentón rojo picado
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 taza de espinaca
- 8 huevos
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Calienta el aceite de oliva en un sartén a fuego medio y sofríe la cebolla hasta que esté transparente. Retira la cebolla del aceite y agrega las papas.
2. Cocínalas en el aceite a fuego medio hasta que estén tiernas pero sin perder su forma. Retíralas del aceite y resérvalas.
3. Derrite la mantequilla en un sartén a fuego medio. Saltéa las hojas de espinaca por 5 minutos hasta que pierdan su forma.
4. Condiméntalas con sal y pimienta al gusto y resérvalas aparte.
5. Bate los huevos con el queso parmesano, sal y pimienta al gusto.
6. Agrega el arroz Diana Vitamor cocinado, las papas, la cebolla, el pimentón picado y la espinaca salteada.
7. Calienta un poco de aceite de oliva en una sartén antiadherente a fuego bajo y vierte la mezcla.
8. Cocínala entre 7 a 10 minutos, dale la vuelta con la ayuda de una tapa y cocínala por 5 minutos más.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.