



Tortilla de arroz

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de Arroz Diana con Fibra preparado
- 2 huevos
- ½ taza de queso doble crema o mozzarella
- 3 cucharadas de aceite Diana con Vitaminas
- 2 tazas de Garbanzos Diana cocinados
- 3 tazas de espinaca baby
- 1 taza de tomates cherry
- 4 cucharadas de cebolla finamente picada
- Sal, pimienta y nuez moscada



Preparación

1. Con un tenedor presiona un poco el arroz sin que se vuelva un puré, mezcla bien con los huevos batidos, el queso, sal y pimienta
2. Calienta media cucharada de aceite en un sartén
3. Pon una cuarta parte del arroz en el sartén y presiona para formar una tortilla redonda y delgada
4. Deja que dore y voltea. Repite con el resto de las tortillas
5. Aparte sofríe la tocineta en su propia grasa, retira y reserva escurriendo en papel absorbente
6. Agrega el aceite al sartén y saltea la cebolla hasta que se ponga transparente
7. Adiciona los garbanzos y sofríe durante unos minutos para que empiecen a dorar
8. Agrega las espinacas, la sal, pimienta y nuez moscada.
9. Apaga el fuego y mezcla las espinacas para que se cocinen con el calor de la preparación
10. Sirve el sofrito de garbanzos encima de la tortilla de arroz, si quieres puedes acompañar con huevo frito
¡Disfruta!

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