

Arrollado de queso y espinaca

- **Producto a utilizar:** Bifera
- **Función:** Tortillas, Omelettes, Panqueques
- **Porciones:** 4
- **Cocción:** 10 min



• **Ingredientes:**

- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Extra Virgen Essen (Varietal Mediterráneo)
- 80 gr. de Queso de Máquina 6 fetas
- 150 gr. de Espinaca cortada en juliana
- 2 Unidad de Huevo
- 2 Cucharada de Harina Leudante
- 1 Cucharadita de Sal Fina
- 1 Pizca de Pimienta
- 100 gr. de Jamón Cocido
- 100 gr. de Queso Fresco

• **Preparación:**

Pincelamos el fondo de la Bifera con aceite (o rociamos con aceite de oliva en spray). Cubrimos con fetas de queso de máquina. En un bowl mezclamos la espinaca con el huevo y la harina Condimentamos. Distribuimos esta preparación sobre el queso. Cocinamos a fuego mínimo hasta que el queso empiece a dorarse. Cubrimos con el jamón cocido y en un extremo colocamos el queso fresco cortado en rodajas. Arrollamos y continuamos a fuego mínimo hasta que se funda el queso fresco.

