

Omelette de Espinaca



- Puñado de espinaca
- 4 huevos grandes
- Queso cremoso
- Tomate
- Lata de hongos
- Choclo
- Condimentos

1. Primero vas a saltear la espinaca , si esta congelada, descongela directo en la flip con fuego corona.
2. Preparate los ingredientes del relleno como más te guste y con lo que tengas en casa. Acá le pusimos choclo, tomate queso y hongos.
3. Condimenta el huevo, incorpóralo a la espinaca y deja cocinar.
4. Rellena, dobla y lleva a fuego mínimo para que se derrita el quesito