

TORTILLA FRANCESA DE ESPINACA CON ESCAROLA, BURRATA Y TOMATE

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Pack de Corazón de Escarola
- 1 Pack de PB de Espinaca
- 4 huevos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 2 burratas
- 150 g de jamón de pavo
- 2 tomates raf
- 100 g de tomate cherry en rama
- Pistachos tostados
- Cebollino fresco



1 Tritura los huevos junto con un puñado de espinacas, un poco de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta.



2 En una sartén con aceite, vierte la mezcla y cocina a fuego medio hasta que el huevo comience a cuajar y da la vuelta a la tortilla.



3 Cuando cuaje retira y reserva. Repite el proceso hasta terminar la mezcla de huevos.



4 Rellena la mitad de cada tortilla con una base de burrata y añade un poco de escarola encima. Dispón unas lonchas de jamón de pavo y unas láminas de tomate.



5 Cierra la tortilla francesa y decora con un poco de burrata, unos tomates cherry partidos en mitades, pistachos picados y cebollino fresco picado fino.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack de Corazón de Escarola
Pack de PB de Espinaca

