

Huevos con espinacas

Ingredientes

- 2 huevos grandes
- 1 cucharada de crema batidora pesada
- 1 cucharada de mantequilla
- 50 g de espinacas frescas para bebé
- ½ diente de ajo picado
- sal y pimienta negra molida
- 30 ml de queso feta, desmenuzado
- 50 g de tocino

Instrucciones

- En un tazón mediano, bata los huevos y la crema hasta que estén bien combinados.
- Calentar una sartén grande a fuego medio bajo y añadir la mantequilla. Una vez que la mantequilla se derrita, revuelva las espinacas y el ajo y deje cocer hasta que las espinacas se marchiten. Espolvoree con sal y pimienta.
- Vierta la mezcla de huevo en la sartén. Cocine sin molestar hasta que apenas comienza a fijar alrededor de los bordes. Usando una espátula de goma, levante suavemente y gire las cuajadas desde el borde de la sartén hacia el centro, permitiendo que los huevos sin cocer vuelvan a los bordes. Continúe levantando y girando hasta que los huevos estén a su gusto.
- Retire la sartén del fuego y espolvoree con queso feta. Sirva inmediatamente. ¡Agregue unas rodajas de tocino frito !

