Tortilla de espinacas y ricotta

Tortilla de espinacas y ricotta

Tenía ganas de probar una tortilla diferente, y os puedo asegurar que está realmente deliciosa.

He utilizado huevos de gallinas felices XL, y el sabor de estos huevos es incomparable con los convencionales. Sólo por el color de sus yemas se nota a primera vista el resultado y su sabor.

Las espinacas, siempre me gusta utilizar las frescas. Las salteo con aceite y sin hervir. Si no las has probado así , es el momento. No te defraudará su sabor.

El ricotta le da un toque italiano a la tortilla y te la hace diferente. Si no dispones de queso ricotta, puedes probar con requesón fresco .

Para que quede bien esponjosa la tortilla, bate primero las claras y después las yemas.

Ya me cuentas si la pruebas.

INGREDIENTES:

– 5 huevos grandes de gallinas felices .

– 500 gr de espinacas frescas, baby.

– 100 gr de ricotta desmenuzado.

– una pizca de pimienta blanca recién molida.

– 50 ml de leche evaporada .

– una pizca de nuez moscada de calidad.

– aceite de oliva virgen extra

– sal

PREPARACIÓN :

Paso 1:

Salteamos en una sartén con aceite de oliva las espinacas, en 4 minutos habrán reducido. Reserva.

Paso 2:

En un bol bate los huevos, primero las claras y despues las yemas.

Incorporamos el resto de los ingredientes , mezclamos bien y empezamos con la tortilla . Aqui cada uno les gusta de una manera, mas o menos hecha. Yo normalmente, pongo aceite en la sartén , un hilito. Cuando empieza a humear , incorporo la mezcla y bajo a media potencia el fuego. Intento no darle muchas vueltas a la tortilla, y voy cuajandola con una cuchara de madera.

Ya tenemos una tortilla de lo mas diferente y en menos de 15 minutos.