

# Tortilla de espinacas y atún

Tortilla de espinacas y atún, tortillas se pueden hacer de cualquier cosa, al hablar de ellas no se porque siempre pensamos en la de tortilla de patata.

## ingredientes

- 300 gr de Espinacas frescas
- 1 lata de Atún en conserva
- 100 gr de Queso Mascarpone
- 1 Cebolla
- 6 Huevos Camperos
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Negra
- Sal

## elaboración Tortilla de espinacas y atún

Lavamos las espinacas o compramos una bolsa de ellas ya lavadas y limpias.

En una sartén poner el aceite y la cebolla cortada en trozos pequeños, freímos hasta que la cebolla quede transparente.

Añadimos las espinacas, esperamos hasta que se reduzcan y pierdan parte del agua que contienen, escurrimos todo y reservamos, dejamos solo un poco de aceite en la sartén.

En un bol batimos los huevos y añadimos el sofrito que teníamos en la sartén, la lata de atún escurrida, el queso mascarpone en trocitos pequeños, removemos todo y salpimentamos.

Con la sartén de nuevo al fuego incorporamos el contenido del bol, esperamos a fuego bajo hasta que empiece a cuajarse, lo

veremos porque se cuajan los bordes.

Con un plato le damos la vuelta a la tortilla y la ponemos por el otro lado, cuando la tortilla se mueva por la sartén sin pegarse, se habrá cuajado el otro lado.

Ya tendremos nuestra tortilla de atún con queso.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.