



Revuelto de gambas con espinacas

Ingredientes:

300 gramos de espinacas frescas
200 gramos de gambas peladas
4 huevos grandes
2 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
Queso parmesano rallado
(opcional)

Preparación:

- 1. Prepara las espinacas:** Lava bien las espinacas, córtalas en trozos grandes y cocínalas en una olla con un poco de agua hirviendo con sal durante unos 3 minutos. Escúrrelas bien y pícalas finamente.
- 2. Sofríe las gambas y el ajo:** En una sartén, calienta el aceite de oliva y sofríe los dientes de ajo laminados hasta que estén dorados. Añade las gambas y saltéalas unos minutos hasta que estén rosadas.
- 3. Combina todo:** Añade las espinacas picadas a la sartén con las gambas y el ajo. Salpimenta al gusto.
- 4. Prepara los huevos:** Bate los huevos en un bol y añádelos a la sartén con las espinacas y las gambas. Remueve constantemente con una espátula de madera hasta que el huevo cuaje y se forme un revuelto cremoso.
- 5. Sirve:** Sirve el revuelto inmediatamente, espolvoreado con queso parmesano rallado si lo deseas.

Consejos:

Espinacas:

Puedes utilizar espinacas frescas o congeladas. Si utilizas espinacas congeladas, asegúrate de descongelarlas antes de usarlas.

Gambas:

Puedes utilizar gambas frescas o congeladas. Si utilizas gambas congeladas, asegúrate de descongelarlas antes de usarlas.

Queso:

Puedes utilizar otro tipo de queso rallado como el cheddar o el manchego.

Espicias:

Puedes añadir otras especias como pimentón dulce o cayena para darle un toque diferente.