



# RECETARIO

## TORTILLA DE ESPINACAS CON ESPÁRRAGOS, AJETES Y QUESO DE CABRA

### Ingredientes para 4 personas:

- 3 huevos
- 150 g hojas de espinacas
- Al gusto Ajetes tiernos
- Al gusto Espárragos
- 150 gr queso de cabra semicurado de la Vieja Buchaca
- Aceite de oliva, sal



### Preparación:

- 1º. Lavar y trocear de forma menuda las hojas de espinaca.
- 2º. Poner a sofreír en aceite los ajetes junto con los espárragos.
- 3º. Cuando ya estén un poco tiernos, añadir las espinacas, con un chorrito más de aceite y de agua. Sazonar y tapar. Debe cocer hasta que notemos que está bastante blandito.
- 4º. Batir los huevos en un bol grande con un poco de sal y agregarles el queso a trocitos.
- 5º. Incorporar la mezcla de verduras ya cocinada y mezclarlo.
- 6º. Poner la sartén al fuego untada con aceite y cuajar la tortilla.

**¡Fácil y de temporada!**