

Truita de formatge crema amb espinacs



Truita espectacular. La mescla del formatge crema amb un gust fresc es mescla amb els espinacs i els ous en una truita amb un gust deliciós.

Per 4 persones

Temps: 20 min

Ingredients:

- – 2 ous
- – 1/2 paquet d'espinacs
- – 1 tall de cansalada
- – 1 cullerada de llet
- – Pebre negre
- – 30 gr de formatge tipus philadelphia
- – Sal i oli d'oliva



Elaboració:

PAS 1: Rentem i tallem els espinacs. Els tallem a 1 cm d'ample.

PAS 2: Es talla la cansalada a quadres petits.

PAS 3: Batem els ous, afegim la sal, un polsim de pebre i mesclem bé.

PAS 4: Posem oli en una paella i fregim el porc. Quan en surti el greix afegim els espinacs. Arreglem de sal i pebre. Ho coem tot bé.

PAS 5: Afegim el formatge cremós a l'ou i ho aboquem tot a la paella amb els espinacs. Ho remenem lentament tot i calentem fins que estigui mig cuïta. L'enrotllem per la meitat i quan els costats estiguin cuïts ja la podem servir.



Bon Profit!