



Pastelitos de huevo con pollo y espinacas





Categoría
Carne


Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil


Custo
Económico


Com quem?
Con la familia


Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

 1 cucharadita de Gallo
Aceite de Oliva Virgen Extra
Mi Primer Aceite de Oliva

- 1 pieza pechuga de pollo cocida
- 1 manojo de espinacas
- 2 huevos
- Varios trozos queso (opcional)

Modo de preparación

1

Hervir rápidamente las espinacas en agua hirviendo, escurrirlas y reservarlas.

2

Calentar la sartén y añadir el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva. Cortar la pechuga de pollo en rodajas y remover 2 minutos, añadir las espinacas y saltear 1 minuto aproximadamente.

3

Batir los huevos, luego verter uniformemente la mezcla de huevo sobre los trozos de pollo y las espinacas, esperar 3 minutos, espolvorear algunos trozos de queso (opcional), luego darle la vuelta y esperar otros 3 minutos (también se puede observar la congelación de la mezcla de huevo). Sacar y cortar en trozos.

Produtos utilizados



Mi Primer Aceite de Oliva
Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide