



## Картофельная тортилья со шпинатом и белыми грибами



### Ингредиенты

° Шпинат замороженный	350 г
° Чеснок	1 зубчик
° Картофель	500 г
° Лук репчатый	2 шт.
° Яйцо куриное	3 шт.
° Масло оливковое	60 мл
° Грибы белые свежемороженые	250 г
° Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 30 мин

🍴 4 порции

🍽️ 237 ккал

1. Картофель очистите и натрите на крупной терке. Отожмите лишний крахмал и жидкость, посолите по вкусу.<br>
2. Репчатый лук нарежьте полукольцами, обжарьте на оливковом масле в течение 5 минут, добавьте измельченный чеснок, предварительно размороженный шпинат и картофель. Под закрытой крышкой тушите до размягчения картофеля.<br>
3. Разморозьте белые грибы, взбейте яйца, добавьте грибы в яйца. Получившуюся смесь влейте в сковороду к картофелю и перемешайте.<br>
4. Дайте тортилье схватиться, а затем поставьте на 5-10 минут в разогретую до 180°C духовку. Подавайте теплой или холодной, нарезанной на квадратики или сегменты.

### Совет

Картофельную тортилью можно приготовить несколько иначе - заменив сырой картофель на отварной.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>