Receta de Espinacas con Lomo y Huevo Gratinadas

21 Mayo 2015

Buenos días a tod@s, para este jueves os dejo una receta muy rica de Espinacas con Lomo que podéis preparar en poco tiempo y que resultan tan ricas que vuestros invitados quedarán encantados con su exquisito sabor.

Ingredientes

- Espinacas (un tarro de cristal ya cocidas de 250grs)
- Salsa de tomate casero (un tarro de 100grs)
- Queso (una loncha por comensal)
- Huevos (uno o más según comensales)
- Lomo de cerdo (dos lonchas por comensal)
- Ajo (uno o varios dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Orégano

Modo de Preparación

1. Refreír las espinacas con el ajo picado, un poco de sal y orégano al gusto
2. Añadir el lomo troceado en taquitos y remover
3. Echar la salsa de tomate y dejar unos minutos al fuego
4. Precalentar el horno a 220º
5. Poner las espinacas con el sofrito en una cazuela de barro o una fuente para horno
6. Añadir la loncha de queso troceada y el huevo
7. Meter al horno y ponerlo unos cinco minutos a gratinar
8. Servir caliente y acompañado de pan calentito y....buen provecho!!!