



Omelette de Hongos y Espinacas



 10 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- **Champiñones en Trozos y Tallos Del Monte®**, escurridos
- 2/3 taza de **Espinacas Picadas Del Monte® (Chopped Spinach Del Monte®)**, escurridas
- 4 huevos grandes
- 1 ½ cucharaditas de mantequilla
- 1 cebolla pequeña, picada
- 2 cucharaditas de queso parmesano rallado
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

- En un sartén caliente, sofría los champiñones, las cebollas y las espinacas picadas.
- Bata los huevos. Agregue sal y pimienta al gusto.
- Cuando las cebollas estén traslúcidas, vierta los huevos batidos y deje secar. Si desea, al final antes de doblar, agregue el queso parmesano y doble.
- Sirva caliente y disfrute.