

OMELETTE A LA FLORENTINA CON HASH BROWNS CASEROS

Ingredientes:

Rinde: 4 porciones

- 4 tazas de hojas de espinaca lavada
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo
- 1 taza de crema de leche
- 2 sobres de Nativia con Probióticos
- ½ taza de caldo de verduras
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de mantequilla
- 12 huevos grandes
- 500 g de papa amarilla
- 1 taza de queso mozzarella

Preparación:

Salsa florentina

1. Cortá las hojas de espinaca en trozos medianos. Para blanquear las hojas, pasalas por agua hirviendo 1 minuto y luego sumergilas en agua de hielo.
2. Picá la cebolla y el ajo finamente. Colocalos en una sartén a fuego medio con la mantequilla, cocina hasta que la cebolla cristalice.
3. Agregá las espinacas blanqueadas y escurridas, y cociná por un par de minutos.
4. Añadí la crema de leche, los sobres de Natuvia, el caldo de verduras, la nuez moscada y condimentá con sal y pimienta al gusto.
5. Bajá el fuego y cociná por cinco minutos más hasta que la salsa reduzca.

Omelette

6. Abrió los 12 huevos en un bowl y batilos juntos uniformemente. Si querés que el omelette se vea lo más uniforme posible, pasá la mezcla por un colador para filtrar cualquier grumo.
7. Porcioná en 4 partes y cocina los omelettes en una sartén grande engrasado con mantequilla a fuego bajo. Podés ayudarte de una espátula, o bien de un plato para darle vuelta.
8. En cuando le des la vuelta, colocá en el centro salsa florentina al gusto, queso cheddar mozzarella y cerralo a la mitad.

Hashbrowns casero

9. Pelá y rallá las papas (usando la parte más gruesa del rallador).
10. Usando una tela como filtro, o bien un colador, intentá sacarle la mayor cantidad de agua posible presionando la papa rallada.
11. En un sartén colocá un poquito de mantequilla, y $\frac{3}{4}$ de taza de la mezcla de papa. Dale la forma deseada y no movás el
12. hash brown hasta que esté dorado debajo y le vayás a dar vuelta.
13. Servilos con el omelette.