
TORTILLA DE CLARAS DE HUEVO AL HORNO CON ESPINACAS FRESCAS, CHAMPIÑONES Y TOMATES CHERRY

INGREDIENTES PARA **6 PERSONAS** PARA UNA FUENTE DE HORNEAR DE 25 x 18 cm

- 400g de claras de huevo
- 100g de champiñones
- 50g de espinacas limpias frescas
- 100g de tomates Cherry
- Media cucharadita de cúrcuma en polvo
- ½ diente de ajo
- 1 guindilla fresca
- Albahaca, tomillo, menta y perejil 1 manojo
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

La fuente para el horno

Para hacer esta tortilla de claras, en primer lugar, forrar la fuente para el horno con papel de hornear. Cortar una gran porción de papel, para cubrir la parte inferior y los bordes de la fuente para el horno y dejar que parte sobresalga de los bordes unos 3 dedos. Para que el papel se adhiera bien, humedecer la lámina con agua fría. Por último, colocarla en la fuente para el horno.

Las verduras

Limpier los champiñones, y córtalos en rodajas a lo largo. Cortar los tomates cherry por la mitad y trocear las espinacas frescas. Una vez retirado el tallo de las guindillas, cortar a lo largo y retirar las semillas. Finalmente, trocear junto con el ajo pelado. Una vez hecho, picar las hierbas aromáticas groseramente.

La tortilla

Verter las claras de huevo en un bol grande y añadir la cúrcuma, mezclando bien con un tenedor para incorporar la especia. Luego, añadir los champiñones y las espinacas junto con las hierbas picadas y el ajo y la guindilla picados. Añadir sal sin pasarse. Después de mezclar todos los ingredientes, verter la mezcla en la fuente para hornear previamente forrada. Antes de hornear, extender los tomates cherry uniformemente sobre la superficie. Cocer la tortilla en un horno convencional (estático) precalentado a 175 °C durante unos 40 minutos. ¡La tortilla está lista! Servir caliente o templada y cortada en dados.



