



Receta

Ingredientes

- 6 huevos
- 250ml de nata para cocinar
- 100g de queso feta
- 1 diente de ajo
- 30g de piñones
- 1 cucharadita de hierbas provenzales
- 3 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Rúcula fresca

Preparación

- 1 - Cocemos el contenido del paquete de ensaladilla Trevijano en abundante agua hirviendo con 1 cucharadita de sal durante 15 minutos. Escurremos bien.
- 2 - En un bol, mezclamos los huevos con la nata, añadimos el resto de sal y las hierbas provenzales. Agregamos después la ensaladilla y mezclamos bien.
- 3 - Pre calentamos el horno a 200°C. En una sartén apta para horno, rehogamos el ajo picado con 2 cucharadas de aceite de oliva. Cuando esté dorado, añadimos la mezcla del bol. Por encima, esparcimos el queso feta por encima y los piñones.
- 4 - Introducimos en el horno 15' a 180°C.
- 5 - Retiramos y servimos con un poco de rúcula. ¡A disfrutar de una comida deliciosa y sincera!



Ensaladilla Rusa

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	958 kJ 229 kcal
Grasas (g)	16
de las cuales Saturadas (g)	7
Hidratos de carbono (g)	12
Fibra alimentaria (g)	2,7
Proteínas (g)	8,6
Sal (g)	2,35