



Receta

Ingredientes

- 2 huevos
- 1 zanahoria
- 30g de boletus deshidratados Trevijano
- 2 cdas espinacas a trocitos
- 100g de queso rallado tipo mozzarella
- 1 cda de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación

- 1 – Ponemos los boletus Trevijano en agua tibia para que se rehidraten durante 15-20 minutos. Después los escurriremos y secaremos con un trapo limpio o un papel absorbente.
- 2 – Rallamos la zanahoria y salteamos 2 minutos en una sartén con aceite de oliva, añadimos entonces los boletus, las espinacas y salteamos 3 minutos. Agregamos los 2 huevos batidos y el queso.
- 3 – Tapamos y dejamos cocinar unos 3 minutos a fuego medio bajo.
- 4 – Destapamos, volteamos hacia la mitad con una espátula, dejamos 2 minutos más y servimos. ¡A disfrutar de una cena ligera, deliciosa y sincera!



**Boletus
Deshidratados**

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	628 kJ 151 kcal
Grasas (g)	9,1
de las cuales Saturadas (g)	3,3
Hidratos de carbono (g)	4,4
Fibra alimentaria (g)	2,9
Proteínas (g)	12
Sal (g)	0,8