



# Pastelitos de huevo con pollo y espinacas



Categoría  
Carne



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
2 pessoas

## Ingredientes

1 cucharadita de Gallo  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
Mi Primer Aceite de Oliva

- 1 pieza pechuga de pollo cocida
- 1 manojo de espinacas
- 2 huevos
- Varios trozos queso (opcional)

## Modo de preparación

1

Hervir rápidamente las espinacas en agua hirviendo, escurrirlas y reservarlas.

2

Calentar la sartén y añadir el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva. Cortar la pechuga de pollo en rodajas y remover 2 minutos, añadir las espinacas y saltear 1 minuto aproximadamente.

3

Batir los huevos, luego verter uniformemente la mezcla de huevo sobre los trozos de pollo y las espinacas, esperar 3 minutos, espolvorear algunos trozos de queso (opcional), luego darle la vuelta y esperar otros 3 minutos (también se puede observar la congelación de la mezcla de huevo). Sacar y cortar en trozos.

## Produtos utilizados



*Mi Primer Aceite de Oliva*

Aceite de Oliva Virgen Extra

## Veja também

*Peito de peru com laranja, recheado com broa, ervas e bacon*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas do lombo com alecrim*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Mini quiches de alheira com cogumelos e espinafres*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Sanduíche de cabrito assado com o seu molho (rúcula e queijo curado)*

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Tortilla de frango com milho e feijão*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide