



VICTORINOX

INGREDIENTES PARA 1 PORCIÓN
OMELETTE

- 3 huevos
- 20g de mantequilla
- sal
- pimienta

- 20g de hojas de espinaca
- 10g de piñón asado
- 30g de queso feta desmenuzado
- 5g de eneldo arrancado
- 20g de aros de cebolla morada
- 60g de salmón ahumado, en rebanadas
- 1 wrap (de 28 a 30 cm de diámetro)

WRAP DE OMELETTE, ESPINACA, QUESO FETA, SALMÓN
AHUMADO Y ENELDO

MODO DE PREPARACIÓN

1. Partir los huevos, batirlos y condimentarlos.
2. Calentar un poco de mantequilla en una sartén antiadherente hasta que se torne esponjosa.
3. Agregar el huevo, extenderlo de forma pareja con una espátula resistente al calor y cocinar a fuego moderado hasta que ponga firme.
4. Agregar las hojas de espinaca, los piñones, el queso feta, el eneldo y los aros de cebolla morada.
5. Tostar el wrap y, después, colocar encima el huevo cocido y el salmón ahumado.
6. Enrollar el wrap bien apretado; luego, cortar a la mitad o servir entero.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884