

## Tortilla de espinacas y bacon



### Ingredientes para 4 personas

- 300 gr de espinacas
- 100 gr de cintas de bacon
- 7 huevos medianos
- 1 ajo
- Aceite de oliva virgen
- Sal

### Preparación

- Hervir las espinacas en abundante agua con un poco de sal durante 2 minutos. Escurrir y reservar.
- Cortar un ajo en trocitos muy pequeños.
- Poner el termostato al 4 y activar el temporizador.
- Echar el bacon sin aceite en la parte plana de Tortilla Chef y freírlo hasta que este dorado, aproximadamente unos 5 minutos.
- Añadir al mismo tiempo un poco de aceite a la parte honda de Tortilla Chef. Echar el ajo junto con las espinacas y saltear.
- Cuando el bacon esté dorado, incorporarlo a la parte honda de Tortilla y remover junto con

## **TortillaChef: cocina tortillas de forma fácil**

Un producto de Princess

<http://tortillachef.es>

---

las espinacas y el ajo durante unos 4 minutos más.

- Batir los huevos y salpimentar al gusto.
- Sacar la mezcla de espinacas, bacon y ajo de Tortilla Chef y añadir al con los huevos. Remover bien.
- Bajar el termostato al número 3 y poner un poco de aceite en la parte honda de Tortilla Chef. Incorporar la mezcla. Dejar cocer durante unos 4 minutos cerrando Tortilla Chef. Ir abriendo hasta ver que la mezcla está cuajada.
- Cuando veamos que ya esta cuajada, dar la vuelta a Tortilla Chef y cocer unos 4 minutos más, según vuestro gusto.
- Apagar el termostato y el temporizador.
- Servir la tortilla en un plato. ¡Buen provecho!