

Tortilla de espinacas



Ingredientes

- 300 gr de espinacas
- 6 huevos
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida

Preparación

- Cortar las espinacas en juliana.
- Poner el termostato al 4 y activar el temporizador.
- Echar un chorrito de aceite en la parte honda de Tortilla Chef e incorporar las espinacas. Saltear durante unos 2 minutos. Salar las espinacas y remover.
- Batir los huevos y salpimentar.
- Sacar las espinacas de Tortilla Chef y añadirlas a los huevos. Remover para integrarlo todo.
- Bajar el termostato al número 3 y poner un poco de aceite en la parte honda de Tortilla

TortillaChef: cocina tortillas de forma fácil

Un producto de Princess

<http://tortillachef.es>

Chef. Incorporar la mezcla. Dejar cocer durante unos 4 – 5 minutos cerrando Tortilla Chef.

- Cuando veamos que la parte superior esté cuajada, dar la vuelta a Tortilla Chef y cocer unos 4 – 5 minutos más.
- Apagar el termostato y el temporizador.
- Emplatar y ¡a comer!

