

Tortilla de atún y queso

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 12 '
- 4



Comentario nutricional

Se recomienda no lavar la cáscara de los huevos, ya que al hacerlo se reduce la cutícula protectora natural del huevo.

Modo express

1. Bata los huevos y añade la nata, el atún con el aceite y los quesitos cortados en taquitos. Mezcle bien y sazone con sal.
2. Introduzca el preparado dentro de la Chef Plus Induction, cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 162º durante 12 minutos.