

Tortilla de espinacas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 13 '
- 4



Comentario nutricional

Puede hacer la tortilla empleando menos cantidad de aceite cocinando las espinacas y la cebolla a fuego suave con una pequeña cantidad de aceite.

Modo express

1. Pique fino la cebolla y el ajo. Introdúzcalos en la cubeta junto con las espinacas y el aceite y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 13 minutos.
2. Remueva ligeramente. Cuando falten 10 minutos para el final del programa, añada los huevos batidos con un poco de sal y mezcle bien. Luego gire el pomo

de la tapa hasta la posición abierto, cierre la Chef Plus Induction y vuelva a poner el pomo en posición cerrado (dispone de un minuto para hacer esta operación sin que se cancele el menú).

3. Espere a que finalice la cocción.