

Tortilla de patatas y espinacas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 35 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La espinaca destaca por su riqueza en vitaminas y minerales. Pueden consumirse crudas en forma de ensalada o cocinadas, como en este caso.

Modo express

1. Lave y corte las espinacas; pele y corte las patatas en taquitos; pique el ajo.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 16 minutos a 180º, vierta el aceite en la cubeta y empiece sofriendo la patata durante 10 minutos. Luego agregue las espinacas y el ajo y rehogue 6 minutos más. Sáquelo todo de la cubeta, escurriendo el aceite.

3. Bata los huevos con la sal y mézclelos con el preparado anterior.
4. Programe el menú Horno a 151° durante 10 minutos e introduzca la mezcla en la cubeta. Cierre la tapa y espere a que acabe el programa.