

Tortilla tricolor

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 18 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Como alternativa al tomate frito comercial que suele tener un alto contenido en grasas y sal, puede hacerlo de forma casera.

Modo express

1. Bata 3 huevos con el tomate y añada una pizca de sal.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 6 minutos, vierta una cucharada de aceite en la cubeta e incorpore el preparado para hacer una tortilla. Deje que cuaje y luego resérvela fuera de la cubeta.
3. Bata otros 3 huevos con las hojitas de espinacas bien trituradas y una pizca de sal. Haga otra tortilla siguiendo el procedimiento anterior y resérvela.

4. Bata los últimos 3 huevos con una pizca de sal. Programe el menú Freír/Sofreír a 6 minutos a 180º, vierta una cucharada de aceite en la Chef Plus Induction e incorpore los huevos batidos. Disponga las otras dos tortillas encima, deje que cuajen y sáquelas juntas.