

# Tortilla de espinacas por Beatriz Conde

Publicada por:

[imprimir](#)

- 5 '
- 13 '
- 4



## Modo express

1. Programamos el menú Freir/sofreír 13 minutos a 180°C y ponemos el aceite y las espinacas
2. Cuando hayan pasado 3 minutos introducimos los huevos batidos con un poco de sal y lo mezclamos bien.
3. Luego giramos el pomo de la tapa hasta la posición abierto, se cierra la Chef Plus Induction y se vuelve a poner el pomo en posición cerrado (se dispone de un minuto para hacer esta operación sin que se cancele el menú).
4. Cuando acaba el programa se vuelca la tortilla en un plato y se sirve.