



**COMIDA SALUDABLE Y ECONÓMICA**

# RECETAS SALUDABLES

## Tortilla de espinacas



### INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- 250g de espinacas
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen
- 3 huevos
- Orégano
- Sal y pimienta

### ELABORACIÓN

1. Poner aceite en la sartén, pelar y cortar los ajos en láminas y dorarlos.
2. Añadir las espinacas, salpimentar y echar orégano, y saltear a fuego medio durante 6-8 minutos hasta que las espinacas estén hechas.
3. Batir los huevos en un bol mientras se terminan de hacer las espinacas.
4. Cuando las espinacas estén hechas, escurrir el posible aceite que puedan tener e incorporar al bol donde estas los huevos y batirlo todo junto.
5. Volcar la mezcla en la sartén y dejar que cuaje por ambos lados.
6. Voltear la tortilla utilizando un plato.

**PRECIO**  
(APROXIMADO PERSONA)

**0,88 €**