



## TORTILLA DE PATATA Y ESPINACA BIO

### Ingredientes

250g de espinaca bio Actiture	4-5 huevos grandes
3 patatas bio Actiture medianas	Sal
1 cebolla	Aceite de Oliva
2 dientes de ajo	

### Preparación

1. Ponemos a hervir en una olla abundante agua con sal e incorporamos las espinacas limpias y troceadas. Dejaremos cocer 5 minutos.
2. Dejamos escurrir las espinacas porque tendrán que estar bien secas. Incluso puedes saltearlas con un poquito de aceite para que pierdan el exceso de agua.
3. Pelamos y lavamos las patatas bio Actiture. Las troceamos en rodajas finas y las añadimos en una sartén con abundante aceite de oliva cuando esté caliente.
4. Dejamos cocinar a fuego medio hasta que estén doradas. A media cocción, pelamos y troceamos la cebolla y los ajos e incorporamos a la sartén.
5. Cuando la patata y la cebolla estén bien cocidas las escurrimos del aceite y las mezclamos con las espinacas que teníamos reservadas y escurridas.
6. Batimos los huevos y añadimos la mezcla de patata, cebolla y espinaca. Añadimos sal al gusto y removemos bien.
7. En una sartén con un hilo de aceite vertemos la mezcla cuando esté caliente y dejamos cuajar a fuego medio 4 minutos. Le damos la vuelta con ayuda de un plato, dejamos cuajar por la otra cara.... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa receta de tortilla de patata.