revuelto de huevos con espinacas, atún y beicon

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

revuelto con espinacas y atún

Ingredientes para 2 personas :

- 3 huevos
- 50 gramos de espinacas
- sal
- 3 Queso en lonchas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada aceite de oliva
- 3-4 lonchas de beicon
- 1 Atún al natural lata

Preparación:

Paso 1

cocer las espinacas, y freir el beicon y ajo. una vez estén cocidas añadir con el beicon y ajo y echar también el atún y luego ya añadirle todo, el huevo, los quesitos o tranchetes o el queso que prefieras. y dejar que se haga el revuelto a gusto de cada uno más o menos hecho.