

## revuelto de huevos con espinacas, atún y beicon



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Elenahmartin **Recetizador:** karmela



**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.