MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Frittata de verduras

20min 4 raciones

Ingredientes

- Calabacín
- Puerro
- Setas
- Huevos
- Jamón serrano
- Queso rallado
- Sal
- Pimienta
- Aove

Elaboración

1. Cortamos las verduras y las rehogamos en una sartén salpimentadas y con aove hasta reducir su tamaño
2. Batimos los huevos y añadimos las verduras a la mezcla
3. Ponemos un recipiente con papel de horno y echamos ahí toda la mezcla
4. Colocamos unos trozos de jamón serrano y echamos queso rallado por encima
5. Horneamos 20 minutos a 200°

RECOMENDACIONES

Lo mejor es que puedes cocinarla antes y pasadas unas horas está aún más buena. En mi caso lo acompañé de una salsa de pimiento rojo y ajo asado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy