El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Tortizza de pasta a la boloñesa

6 raciones

Ingredientes

- Ocho o diez huevos
- Un poquito de sal al gusto
- Pasta
- Un chorrito de aceite de garrafón
- Un montón de queso mozzarella
- Un montón de salsa boloñesa
- Un poquito de orégano

Elaboración

1. Coger un bol y batir los huevos
2. Echar un poquito de sal al gusto y batir
3. Coger la sartén más grande, echar un chorrito de aceite de garrafón y echar la mitad del mejuje
4. Añadir un montón de queso mozzarella por en medio y luego volver a rellenar con lo que nos ha sobrado
5. Tapar y dejar un minutito a fuego medio
6. Cuando esté hecho, coger el plato más grande y darle la vuelta
7. Ponerla a fuego mínimo y echar un montón de salsa boloñesa por encima
8. Cuando tenga la cantidad de boloñesa que queramos, echar la cantidad al gusto de mozzarella por encima, tapar y dejar a fuego mínimo un minuto más
9. Una vez terminado, echar un poquito de orégano por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu