Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Librito de tortilla francesa

1 ración 276 kcal

Ingredientes

- **2** huevos
- Tomate seco
- **1** loncha de queso havarti
- Pimienta negra
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**21 g**
Grasas	**18 g**
Hidratos	**9,5 g**
Fibra	**1,9 g**

Elaboración

1. Batir 2 huevos junto con sal, pimienta negra y 3-4 tomates secos partidos en trocitos.
2. Con la sartén con AOVE a fuego medio, añadir la mezcla esparciéndola bien por toda la base.
3. Dejar 2-3 minutos hasta que la base esté bien cuajada.
4. Añadir el quesito en la zona central.
5. Voltear los lados de la “tortilla” de manera que queden sobre el queso.
6. Doblar a la mitad y listo!

RECOMENDACIONES

Es la versión mejorada de la típica tortilla francesa. Si quieres una cena ligera, cómelo tal cual. Si lo quieres como plato completo, añádele lo que tengas en casa, por ejemplo unas patatas en airfryer y unos trigueros a la plancha.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei