

RECETA: Tortilla de vegetales

- Producto: Cacerola 18 + Savarín 18
- Función: Horno verduras y tortillas
- Porciones: 2
- Preparación: 50'

Ingredientes:

- 1 un. cebolla
- 1 un. zanahoria
- 1 un. morrón verde
- 1 un. cebolla de verdeo
- 1 un. choclo
- 4 un. huevos
- 2 cdas. queso crema
- 2 cucharadas perejil picado
- c/n sal y pimienta
- 2 cdas. aceite de oliva

Procedimiento:

Cortamos la cebolla, la zanahoria, el morrón y el verdeo en cubos pequeños. Desgranamos el choclo.

Precalentamos la Cacerola 3' a fuego máximo, añadimos una cucharada de aceite de oliva y saltemos las verduras durante unos minutos, revolviendo cuando sea necesario. Limpiamos la Cacerola.

En un bowl batimos los huevos con el queso crema, el perejil, sal y pimienta. Agregamos las verduras salteadas y mezclamos.

Lubricamos el Savarín con aceite de oliva y volcamos la preparación. Colocamos en la Cacerola y cocinamos 30' a fuego mínimo.

Desmoldamos y servimos.

