

Fritatta de puerros, calabacín y tomates cherry

COOKING
LOVERS TVMA

Raciones para 1

5
Huevos
50 ml
Nata 35% materia grasa
2
Puerros
1
Calabacín
8-10
Tomates Cherris
2
Tomates
100 g
Queso Grana Padano rallado

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

Tomillo

- 1 Precalienta el horno a 180°.
- 2 En una sartén apta para horno, pon un chorrito de aceite de oliva. Cuando esté caliente, añade el puerro troceado y sofríe hasta ablandar. Incorpora el calabacín troceado en dados y rehoga unos minu
- 3 En un bol bate los huevos, añade la sal, pimienta, parmesano rallado y el tomillo fresco.
- 4 Añade la mezcla de los huevos en la sartén e incorpora los tomates cherry. Distribuye la mezcla de huevo por la sartén junto con el tomate cortado en rodajas.
- 5 Cocina el huevo con las verduras a fuego bajo durante 2-3 minutos.
- 6 Introduce la sartén con la mezcla de la Fritatta en el horno, y hornea 15-20 minutos.
- 7 Comprueba antes de sacar la Fritatta que está listo pinchando el interior con una aguja. Si no fuera así dejar unos minutos más.
- 8 Saca del horno y sirve la Fritatta en la sartén espolvoreando con grana padano rallado por encima.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/frittata-de-puerros-calabacin-y-tomates-cherry/>

COOKING
LOVERS 