Fritatta de puerros, calabacín y tomates cherry

Raciones para 1

- ❏ 5
  Huevos
- ❏ 50 ml
  Nata 35% materia grasa
- ❏ 2
  Puerros
- ❏ 1
  Calabacín
- ❏ 8-10
  Tomates Cherries
- ❏ 2
  Tomates
- ❏ 100 g
  Queso Grana Padano rallado
- ❏
  Aceite de oliva virgen extra
- ❏
  Sal
- ❏
  Pimienta
- ❏
  Tomillo

1. Precalienta el horno a 180º.
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/fritatta-de-puerros-calabacin-y-tomates-cherry/