

Fritatta

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Broccoli: 1

Cebollas: 2

Queso rallado: 1 Taza

Panceta ahumada: 3 Fetas

Diente de ajo: 1

Huevos: 7

Queso Cremoso: 200 gr

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- *Blanquear* el *brócoli* en agua hirviendo con sal por 3 minutos
- Escurrir y reservar
- *Saltear* las espinacas con un diente de *ajo* entero y aceite de oliva
- Salpimentar
- Escurrir y reservar
- *Saltear* la *cebolla* hasta que este apenas dorada
- Colocar en un bol los ingredientes del ligue y batir para integrar.
- Incorporar a la sartén, sobre las cebollas que se están cocinando
- Acomodar las espinacas y el *brócoli*
- Distribuir el queso y por último la *panceta*
- Llevar a horno bajo, 150 °C, por 20 minutos
- Terminar 2 o 3 minutos a horno fuerte (200 °C) para *gratinar*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fritatta-2>