

# Frittata de achicoria roja, bacon y queso

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Bacon:** 8 Lonjas

**Huevos:** 8 Unidades

**Queso grana:**

**Radicchio/ achicoria roja:** 1 Unidad

**Sal:**

**Aceite De Oliva:**

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, llevamos una sartén al fuego que sea también apta para el horno. Salteamos el **bacon**, y cuando empiece a *dorar*, añadimos el radicchio. Salteamos durante unos minutos más.
- Precalentamos el horno a 200°C.
- Luego, batimos los huevos en un bol con una pizca de sal y los añadimos a la sartén. Mezclamos un poco y cubrimos con el queso grana rallado.
- Llevamos al horno a una temperatura de 200°C durante unos 10 minutos como máximo hasta que el queso se gratine.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/frittata-de-achicoria-roja-bacon-y-queso>