Frittatas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chorizo colorado y cebolla de verdeo

Huevos: 3 Unidades
Manteca: 1 cda.
Chorizo colorado: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla de verdeo: 3 Tallos

Salmón ahumado, queso cheddar y ciboulette

Queso Cheddar: 30 g
Huevos: 3 Unidades
Ciboulette picado: 1 cda.
Salmón ahumado: 50 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.

Tres quesos, emmenthal, fontina y gruyere

Queso Emmental: 30 g
Huevos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Queso Gruyere: 30 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Fontina: 30 g
Zucchini: 1 Unidad

Varios

Baguettes: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 1 Paquete

Preparación de la Receta

Tres quesos, emmenthal, fontina y gruyere

- Ralle los tres quesos.
- Ralle el *zucchini* crudo con piel.
- En un bowl coloque los huevos y bata solo hasta romper el ligue, sazone con sal y pimienta y una cucharada de aceite de oliva, mezcle.

Chorizo colorado y cebolla de verdeo

- Pele el chorizo colorado y córtelo en cuadraditos.
- Corte la *cebolla* e verdeo en finas rodajas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo, luego de unos minutos de cocción incorpore el chorizo, saltee unos minutos y retire del fuego.
- En un bowl coloque los huevos y bata solo hasta romper el ligue, sazone con sal y pimienta y una cucharada de aceite de oliva, mezcle.

Salmón ahumado, queso cheddar y ciboulette

- Pique groseramente el *salmón* ahumado.
- Corte en trozos el queso cheddar.
- En un bowl coloque los huevos y bata solo hasta romper el ligue, sazone con sal y pimienta y una cucharada de aceite de oliva, mezcle.

Armado

- Corte las baguettes por la mitad y cada mitad en tres tiras, acomódelas sobre una placa, humedézcalas con aceite de oliva y tueste en el horno
- Una vez tostadas raspe los panes con un diente de *ajo*.

- Para el armado de la frittata de tres quesos

- En una sartén caliente con *manteca* vuelque los *huevo* batidos, mezcle y cubra con la mezcla de los tres quesos, luego espolvoree el *zucchini* crudo rallado, una vez que los bordes comiencen a sellarse doble por la mitad y siga cocinando unos minutos mas.

- Para el armado de la frittata de chorizo colorado

- En una sartén caliente con *manteca* vuelque los huevos, mezcle y agregue el chorizo con *cebolla* de verdeo, cuando los bordes se sellen doble por la mitad y de vuelta, cocine unos segundos mas y retire del fuego.

- Para el armado de la frittata de salmón ahumado

- En una sartén caliente con *manteca* vuelque los huevos, mezcle y agregue el *salmón* ahumado, el queso cheddar y la *ciboulette* picada, una vez que los bordes se sellen doble por la mitad y de vuelta, cocine unos minutos y retire del fuego.

Presentación

- Coloque en una fuente las ramas de *perejil* con las hojas hacia afuera y encima acomode la frittata de los tres quesos, la frittata de chorizo colorado y la frittata de *salmón* ahumado.
- Acompañe con las tostadas de pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frittatas