Frittata de cerdo con pimientos

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

2 pzas Huevo San Juan

100 g Carne de cerdo cocida

2 pza Cebollas blancas

100 g Pimiento rojo

100 g Pimiento verde

1 diente Ajo picado

80 g Jitomates maduros

1 pza. Espárrago para decoración

2 pzas Pan Melva

Cantidad al gusto de aceite de oliva, sal y pimienta, pimientos, tomillo, perejil.

Preparación

1.-Cortar la cebolla en juliana al igual que los pimientos rojo y verde.

2.- Poner a tostar el pan, aplanarlo con un rodillo y cortar las orillas.

3.- En una sartén con poco aceite saltear el ajo picado, una vez que obtuvo un color café claro, agregar la cebolla junto con los pimientos, dejar que sofría.

4.- Añadir el huevo revuelto y salpimentar, dejar cocer por un minuto a fuego medio. Meter al horno a que termine su cocción en la misma sartén durante 5 minutos más a 180º C.

5.- Una vez cocido retirar el horno y ponerlo sobre el plato, acompañar con el pan.

6.- Decorar con los espárragos cocidos y el jitomate cherry.