

Frittata de verduras



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

5

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 ½ tazas de Claras de Huevos San Juan (700 ml)

1 pimienta cortado en tiritas

15 tomates cherry cortados en mitades

1 manojo de espinacas

½ de taza de queso Oaxaca

1 cda. de aceite

Hierbas frescas

Preparación

1. Engrasa un refractario circular apto para hornear.
2. Vacía todas las verduras en el siguiente orden: tomates cherry, pimienta y espinacas.
3. Agrega el queso rallado.
4. Vierte las Claras de Huevo San Juan, sazona con sal, pimienta y hierbas frescas al gusto.
5. Revuelve un poco todos los ingredientes para que se integren.
6. Hornea a 175 °C en un horno previamente precalentado durante 30 min o hasta que las claras estén bien cocidas.