Frittata de mariscos

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

.

Ingredientes

200 gr. Mezcla de mariscos.

8 pza. Huevo San Juan

2 pza. Huevo cocido San Juan

2 pza. Hojas de Lechuga Orejona

2pza. Jitomate cortado en gajos

4pza. Ramitas de Perejil (puntas)

Cantidad necesaria de: Papa Saratoga Cebolla morada Aceite

Preparación

1. En una sartén calentar el aceite, sofreír cebolla morada picada finamente, una vez que está de color trasparente incorporar los mariscos dejar cocer por un instante más y agregar el huevo San Juan previamente batido. Dejar cocer formando una espacie de tortilla. NOTA: (Se puede meter el sartén al horno, la cocción es más uniforme)

2. Colocar las hojas de lechuga en la parte superior del plato, encima de estas colocar la Frittata una vez cocida.

3. Decorar con los gajos de jitomate, unos aros de cebolla sobre la lechuga.

4. A los costados poner la papa frita y el huevo cocido San Juan. Es un platillo italiano el cual lo puede ocupar como desayuno o comida y si usted gusta con un poco de salsa picante.