

Frittata de batata y repollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/frittata-de-batata-y-repollo>

Preparación

Precalienta el horno a 175°C. En un tazón grande, bata ligeramente los huevos hasta que se mezclen. Agregue la leche, la sal y la pimienta al gusto. Ponga a un lado. Caliente el aceite de oliva en una sartén de hierro fundido a fuego medio-alto. Agregue el ajo y cocine hasta que estén fragantes, alrededor de 1-2 minutos. Agregue las batatas y la cebolla y cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que las batatas se hayan suavizado y la cebolla se haya caramelizado, unos 8-10 minutos. Añadir el repollo y cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que se ablande, aproximadamente 2 minutos. Agregue la mezcla de huevo, los tomates cherry y cocine hasta que los huevos comienzan a cocinarse, alrededor de 3-4 minutos. Espolvorear con el queso mozzarella. Coloque en el horno y hornee hasta que la superficie esté lista y el queso se haya derretido, aproximadamente 10 minutos. Cortar la frittata en trozos y servir inmediatamente.

Ingredientes

- 6 Huevos grandes
- 2 cucharada/s Leche
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta negra recién molida
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 diente/s Ajo picados
- 2 Batatas peladas y cortadas en cubitos
- 1/2 Cebolla morada cortada en rodajas finas
- 2 taza/s Repollo picado
- 1 taza/s Tomates Cherry cortados a la mitad
- 1/3 taza/s Mozzarella

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal, Guarniciones

