

Rollo de tortilla al horno



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rollo-de-tortilla-al-horno>

Preparación

Batir los huevos en un bol y agregarle la leche. Seguir batiendo hasta que esté todo bien integrado. Agregar la harina y mezclar. Verter la mezcla en una bandeja para horno forrada con papel manteca. Espolvorear por encima el tomate picado, el jamón crudo, la cebolla y la mitad de la mozzarella. Hornear 15 minutos a 180°C hasta ver que los bordes comienzan a dorarse. Retirar del horno, agregar el resto del queso mozzarella y volver a hornear por otros dos minutos. Ni bien se retira la tortilla del horno, enrollarla en caliente para que sea más maleable (tenga cuidado de no quemarse) y cortar en rodajas de 2 cm. de espesor. Servir de inmediato. Disfrute! Fuente: recetin.com.



Ingredientes

- 8 Huevos
- 75 cc. Leche
- 1/3 taza/s Harina
- 1 Tomate mediano cortado en trozos pequeños
- 4 rebanada/s Jamón crudo/serrano picado
- 50 gramo/s Cebolla morada picada
- 150 gramo/s Mozzarella rallada

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal