

# Tortilla de fideos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tortilla-de-fideos>

## Preparación

Picar los fideos y mezclarlos con los huevos batidos solo unos segundos(hasta unir las claras con las yemas). Condimentar con sal, perejil picado y queso rallado. Calentar una sartén, agregar un poco de aceite y colocar la mitad de la preparación. Poner el jamón cocido y el queso de máquina. Cubrir con el resto de la preparación de fideos. Cocinarlo a fuego moderado de un lado, darla vuelta y dorarla del otro lado. Se puede servir fría o caliente.



## Ingredientes

- 1 cucharada/s Perejil
- 2 cucharada/s Queso rallado
- 3 huevos
- 3 tazas Fideos
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 rebanadas Jamón Cocido
- 4 rebanadas Queso en fetas

## Categorías

Un día normal, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Rápida, Guarniciones