

Tortilla Denver



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tortilla-denver>

Preparación

Precaliente el horno a 200°C. Engrase un molde para hornear de 10 cm de diámetro. Derrita la mantequilla en una sartén grande a fuego mediano y cocine y revuelva la cebolla y el pimiento hasta que estén suaves, aproximadamente 5 minutos. Añada el jamón y continuar la cocción hasta que esté caliente, 5 minutos más aprox. Batir los huevos y la leche en un tazón grande. Añada el queso Cheddar y la mezcla de jamón y sazone con sal y pimienta negro. Vierta la mezcla en el molde preparado. Hornear en horno precalentado hasta que los huevos estén dorados e hinchados, unos 25 minutos. Servir caliente.



Ingredientes

- 2 cucharada/s Manteca
- 1/2 Cebolla picada
- 1/2 Pimiento verde picado
- 1 taza Jamón Cocido picado
- 8 Huevos
- 1/4 taza/s Leche
- 1/4 taza de Queso cheddar rallado
- Sal y pimienta a gusto

Categorías

Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Guarniciones