

@tucanastapr

# TORTILLA DE VEGETALES Y QUESO FRESCO AL HORNO



## INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite
- 1/2 taza de pimiento morrón verde finamente picado
- 1/4 taza de cebolla rojafinamente picada
- 1/2 taza de tomates deshidratados
- 4 huevos batidos
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
- 2 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de queso fresco del país, desmoronado
- 1 cucharada de cebollino finamente picado (solo lo verde)



## PROCEDIMIENTO

Precale el horno a 350°F. Engrase ligeramente un molde para tartas. En un sartén sofría con el aceite el pimiento, tomate deshidratado y la cebolla, cocine revolviendo ocasionalmente por 5 minutos. Retire y vierta en el molde. Esparza uniformemente los vegetales.

Bata los huevos junto con el agua y la pimienta recién molida. Vierta sobre el molde y agregue el queso fresco desmoronado. Decore con los cebollines. Hornea entre 20 a 25 minutos.

