



TORTILLA A LA FRANCESA CON PIMIENTO Y SETAS

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 100 gramos de pimiento cortado fino
- 1 cucharadita de hojas de tomillo
- 100 gramos de setas mixtas, cortado en lonchas
- 3 huevos
- 2 rebanadas de pan casero
- Una sartén

EXPLICACIÓN

Caliente el aceite en la sartén y fríe el pimiento y tomillo por 3 minutos en fuego medio.

Añade las setas con el pimiento y fríe por 5 minutos más. Condimenta con pimienta.

Bate los huevos y sirve sobre las verduras. Pon la tapadera en la sartén y los cuece en ca. 10 minutos en fuego lento.

Saca la tortilla a la francesa de la sartén y corta en cuartos.

Sirve con el pan y algo perejil.

ALMUERZO

2 PERSONAS

TIEMPO: 20 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

