

Huevos Revueltos al Horno-Frittata

Ingredientes:

6 huevos enteros.

2 tomates pequeños.

1 cebolla pequeña.

¼ de pimentón.

10 lonjas de Jamón.

Queso de su preferencia.



Preparación:

Paso 1: Pre-calentar el horno a 180°C. Picar todos los vegetales, el jamón y el queso en cuadritos pequeños o del tamaño que desee.

Paso 2: Batir los huevos y añadir los vegetales, el jamón y el queso y mezclar bien.

Paso 3: Verter la mezcla en los moldes de panecillos previamente untados.

Paso 4: Hornear por 20 min aproximadamente o hasta que metiendo el palillo este salga limpio.

Servir inmediatamente, ellos tienden a marchitarse.