

Frittata Calico



Makes:

8 raciones

Utensil:

Saladmaster Food Processor

11" Large Skillet with Cover

large mixing bowl

7" Santoku Knife

Rate ★★★★★

Recipe:

[Write a Review](#)

1 cebolla grande,
cortada con Cono #2
2 dientes de ajo, picados con Cono #1
1 pimiento verde
grande, sin semillas, picado
1 pimiento rojo
grande, sin semillas, picado
1 guindilla roja
o jalapeño, sin semillas, picado
10 huevos
1 cucharadita de
sal
(6
g)
½ cucharadita de
pimienta negra
(1
g)
¼ taza de
queso Romano, rallado con Cono #2
(20
g)

Directions:

1. Con el Cono #2, corta la cebolla directamente en la sartén. Añade el ajo y los pimientos. Pon la sartén a fuego medio. Saltea aproximadamente 4 minutos.
2. En un bol grande, bate los huevos, la sal y la pimienta. Vierte la mezcla en la sartén y baja el fuego.
3. Espolvorea el queso por encima.
4. cuando los huevos empiecen a cuajar, levanta los bordes con una espátula dejando que el líquido resbale por debajo. Cocina hasta que los huevos estén completamente cuajados, aproximadamente 10 - 12 minutos. Tapa, retira del fuego y deja reposar 5 minutos.

Tips:

- Es fácil usar cualquiera de los utensilios Saladmaster® como bol cuando usas la Máquina Saladmaster®. Así te ahorras la limpieza.
- Puedes usar una gran variedad de quesos además del Romano, como por ejemplo Parmesano o Gouda ahumado.
- Al cortar los pimientos picantes, sus aceites pueden quemarte la piel. No te toques la cara. Lávate las manos o usa guantes.

Nutritional Information per

▼ Serving

Calories: 165
Total Fat: 10g
Saturated Fat: 4g
Cholesterol: 279mg
Sodium: 551mg
Total 5g
Carbs:
Dietary Fiber: 1g
Sugar: 3g
Protein: 13g