

TORTILLA DE CEBOLLA Y QUESO

INGREDIENTES por comensal:

1 huevo

1 cebolleta tierna o un trozo de las otras

1 trozo de queso, a eleccion el tamaño y el queso

sal y aceite

PREPARACIÓN

Picar el queso en la Th unos segundos al 3 1/2 . Reservar.

Picar la cebolla de la misma manera. Añadir 50 g de aceite de oliva y sal y pocharla unos 4-5 minutos velocidad 2 temperatura 100°. Hasta que esté doradita.

Batir los huevos. Añadir el queso y la cebolla bien escurrida.

Hacer la tortilla en la sartén. Servir calentita