Frittata de verduras

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	5	Comida	Fácil

.

Ingredientes

2 ½ tazas de Claras de Huevos San Juan (700 ml)

1 pimiento cortado en tiritas

15 tomates cherry cortados en mitades

1 manojo de espinacas

? de taza de queso Oaxaca

1 cda. de aceite

Hierbas frescas

Preparación

1. Engrasa un refractario circular apto para hornear.

2. Vacía todas las verduras en el siguiente orden: tomates cherry, pimiento y espinacas.

3. Agrega el queso rallado.

4. Vierte las Claras de Huevo San Juan, sazona con sal, pimienta y hierbas frescas al gusto.

5. Revuelve un poco todos los ingredientes para que se integren.

6. Hornea a 175 °C en un horno previamente precalentado durante 30 min o hasta que las claras estén bien cocidas.