

Fritata de verduras

INGREDIENTES

- CALABACÍN 1 UNIDAD
- ZANAHORIAS 2 UNIDADES
- KALE 100GR
- ACEITUNAS VERDES 10 UNIDADES
- ACEITUNAS KALAMATA 10 UNIDADES
- PIMIENTOS ASADOS 2 UNIDADES
- ESPECIAS MEDITERRÁNEAS
- HUEVOS 10 UNIDADES

PREPARACIÓN

- PRECALIENTE EL HORNO A 180°C
- CORTA EL CALABACÍN Y LA ZANAHORIA EN TIRAS COMO SI FUESEN ESPAGUETTIS. DESMENUZA EL KALE Y LOS PIMIENTOS ASADOS.
- TRANSFIERE EL CALABACÍN, LA ZANAHORIA A UNA SARTÉN APTA PARA HORNO O UN MOLDE PARA HORNEAR. AÑADE EL KALE, LAS ACEITUNAS Y EL PIMIENTO ASADO. SALPIMENTA A TU GUSTO Y AÑADE LAS ESPECIAS (PEREJIL, ORÉGANO Y ALBAHACA). REMUEVE PARA COMBINAR.
- BATE LOS HUEVOS EN UN BOL GRANDE Y SALPIMENTA.
- VIERTES LOS HUEVOS SOBRE LAS VERDURAS Y HORNEA DURANTE 20 MINUTOS O HASTA QUE LA FRITATA ESTÉ DORADA Y COCINADA.