



TORTILLA DE PIMIENTOS Y CHERRYS CON QUESO FRESCO

 10 minutos 15 minutos 4 porciones

INGREDIENTES

- 6 piezas de huevo entero fresco (300 g)
- 1 cucharadita de sal (6 g)
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida (1 g)
- 50 gramos de cebolla en juliana
- 50 gramos de pimiento verde crudo chico en dados de 1cm
- 50 gramos de pimiento rojo crudo chico en dados de 1cm
- 3 cucharaditas de aceite de oliva (15 g)
- 16 piezas de jitomate cherry (400 g) en mitades
- 125 gramos de queso panela, en dados de 1 cm
- 4 cucharaditas de cebollín (4 g) [opcional]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [236 g]	% DDR
ENERGÍA	86 kcal	202 kcal	10 %
GRASA	5 g	13 g	20 %
GRASAS SATURADAS	0 g	1 g	3 %
COLESTEROL	118 mg	279 mg	93 %
SODIO	285 mg	674 mg	28 %
H. CARBONO	4 g	9 g	3 %
AZÚCARES	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	6 %
PROTEÍNA	6 g	14 g	-