



## TORTILLA DE QUESO FETA Y MOZZARELLA

 10 minutos 1 porción

### INGREDIENTES

- 1 puñado de queso mozzarella
- 2 huevos
- 1 puñado de queso feta
- 1 puñado de canónigos
- 2 lonchas de jamón serrano

### MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Pon a calentar tu sartén antiadherente. Cuando esté caliente, sin poner AOVE, cubre toda la base con queso mozzarella y deja que se derrita. Pon tus huevos batidos sobre el queso derretido y reparte bien moviendo la sartén de un lado a otro y tapa unos minutos hasta tener el punto de cocción que más te guste. Sin tener que darle la vuelta, añade encima de tu tortilla el queso feta, los canónigos y el jamón serrano. Dobla por la mitad y sirve.
- 2º Pon a calentar tu sartén antiadherente. Cuando esté caliente, sin poner AOVE, cubre toda la base con queso mozzarella y deja que se derrita. Pon tus huevos batidos sobre el queso derretido y reparte bien moviendo la sartén de un lado a otro y tapa unos minutos hasta tener el punto de cocción que más te guste. Sin tener que darle la vuelta, añade encima de tu tortilla el queso feta, los canónigos y el jamón serrano. Dobla por la mitad y sirve.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (186 g)	% DDR
ENERGÍA	199 kcal	371 kcal	19 %
PROTEÍNA	17 g	31 g	62 %
H. CARBONO	1 g	1 g	0 %
AZÚCARES	0 g	0 g	1 %
GRASA	14 g	27 g	38 %
GRASAS SATURADAS	5 g	10 g	49 %
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	1 %
SODIO	629 mg	1169 mg	49 %