



TORTILLA DE PIMIENTO

 10 horas 1 porción

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 80 gramos de pimiento rojo y verde congelado [Mercadona]
- 1 cucharada de postre de aceite de oliva, virgen [5 g]
- 1 pieza de clara de huevo [33 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Sofreír el pimiento en la sartén con el aceite de oliva unos 5 minutos.
- 2º Apartar cuando esté terminado.
- 3º Añadir los huevos batidos a la sartén sazonados con ajo, pimienta molida y menos sal.
- 4º Cuando se haga la parte del fondo añadir los pimientos, cerrar la tortilla, terminar de hacer y servir.
- 5º Para darle algo más de sabor se puede añadir un poco de queso rallado curado dentro con los ingredientes.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [173 g]	% DDR
ENERGÍA	144 kcal	249 kcal	12 %
PROTEÍNA	7 g	12 g	25 %
H. CARBONO	2 g	4 g	2 %
AZÚCARES	0 g	0 g	0 %
GRASA	7 g	12 g	17 %
GRASAS SATURADAS	2 g	3 g	14 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	1 g	5 %
SODIO	121 mg	210 mg	9 %