

## TORTILLA DE LA HUERTA

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Diente de ajo picado
- 1 Puerro cortado finamente
- ½ Pimentón rojo, picado fino
- 1 Taza de arvejas cocidas (frescas, congeladas o en conserva)
- 1 Taza de choclo picado y cocido
- 1 Tableta caldo de verduras MAGGI®
- 2 Papas cocidas y cortadas en cubos
- 6 Huevos batidos levemente
- 1 Cucharada de perejil cortado finamente

### Preparación

1.- Calienta una sartén con las dos cucharadas de aceite y agrega los ajos, fríelos durante solo unos segundos y agrega de inmediato los puerros con el pimentón. Saltea durante unos minutos removiendo de vez en cuando.

2.- Agrega las arvejas con el choclo y condimenta la preparación con la tableta de caldo de verduras MAGGI® previamente desmenuzada, remueve y agrega las papas. Cocina durante uno segundos hasta impregnar bien los sabores, retira del fuego y entibia.

3.- Luego agrega los huevos batidos y remueve bien hasta homogenizar ambas preparaciones, agrega el perejil cortado finamente y vierte la preparación sobre una sartén preferentemente de teflón y cocina a fuego suave durante unos minutos hasta que veas los bordes de la preparación cocidos. Voltea con la ayuda de una tapa de olla plana con cuidado y devuelve a la sartén. Cocina nuevamente por el otro lado hasta cocer completamente la preparación. Retírala de la sartén, porciona y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	256 Kcal
Proteínas:	10.6 g
Grasa Total:	15.3 g
Colesterol:	212. mg
H. de Carbono:	20.5 g
Fibra Dietética:	2,9 g
Sodio:	435 mg