

# TORTILLA DE VERDURAS BICOLOR



## Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Cebolla chica cortada finamente
- 2 Tazas de porotos verdes cocidos
- 1 Zanahoria pelada y rallada
- 3 Huevos
- 1 Tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 1 Cucharada de ciboulette picado fino
- Sal y pimienta a gusto

## Preparación

1.- En una cacerola a fuego medio calienta una cucharada de aceite, saltea la cebolla por unos minutos, añade los porotos verdes escurridos y la zanahoria rallada. Condimenta a gusto con sal y pimienta, mezcla y reserva.

2.- Aparte, en un bowl bate los huevos y condimenta con la tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada. Vierte esta preparación a las verduras salteadas y revuelve.

3.- Luego, calienta una sartén de teflón preferentemente a fuego medio y añade el aceite restante, vierte la preparación y cocina a fuego suave durante unos minutos hasta cuajar y dorar levemente. Voltea con cuidado y cocina por el otro lado. Una vez lista y al momento de servir, decora con ciboulette picado finamente.

### Sugerencia

Cuando voltees la tortilla, lo puedes hacer con la ayuda de una tapa de olla plana sin bordes sobresalientes. Esto te ayudará a no romper la preparación.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
4



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	182 Kcal
Proteínas:	7.3 g
Grasa Total:	11.6 g
Colesterol:	160. mg
H. de Carbono:	13.7 g
Fibra Dietética:	3.30 g
Sodio:	191 mg