



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	490 Kcal
Proteínas:	24.4 g
Grasa Total:	12.6 g
Colesterol:	238. mg
H. de Carbono:	63.0 g
Fibra Dietética:	5.00 g
Sodio:	147 mg

TORTILLA DE FIDEOS CON CARNE

Ingredientes

- 1 Paquete de fideos
- 2 Cucharada de aceite
- 150 g Carne molida
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- ½ Cebolla cortada finamente
- 5 Huevos
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI® EQUILIVE®
- Orégano y pimienta a gusto

Preparación

1.- En una olla con abundante agua caliente con un toque de sal cocina los fideos según las indicaciones del envase. Una vez listos, escúrrelos y devuélvelos a la olla. Agrega unas gotas de aceite y reserva.

2.- Aparte, calienta una sartén con las dos cucharadas de aceite y agrega el ajo con la cebolla, saltea durante unos minutos a fuego medio revolviendo de vez en cuando. Agrega la carne molida y condimenta con la tableta de caldo de costilla MAGGI® EQUILIVE® previamente desmenuzada. Revuelve y cocina hasta cocer la carne completamente.

3.- Luego, bate los huevos a espumoso y condimenta con un toque de orégano y pimienta a gusto. Junta los fideos tibios con el salteado anterior y los huevos batidos, remueve hasta juntar los ingredientes. Finalmente, calienta una sartén grande antiadherente preferentemente y agrega la mezcla. Cocina a fuego medio durante unos minutos hasta que la preparación comience a cuajar. Cuando los bordes estén dorados voltea y cocina por el otro lado hasta cuajar y dorar.

Sugerencia

Al momento de voltear la tortilla, hazlo con la ayuda de una tapa de olla plana y con mango. Si no tienes sartén grande, cocina la tortilla en dos tantas separadas.