



Asociación de Madres, Padres y Tutores
Colegio La Salle San Ildefonso

MINI FRITATA CON BEICON Y QUESO

Ingredientes para 24 porciones:

½ cebolla finamente picada
50 gr. de beicon picadito
2 cs de perejil o cebollino picado
40 gr. de queso rallado
pimienta molida
3 huevos
aceite

- Precalentar horno a 175 °C.
- En una sartén con un poquito de aceite freír el beicon con la cebolla unos 3 minutos. Apagar el fuego y dejar enfriar un poco.
- En un cuenco mezclar huevos, queso, perejil y pimienta batiendo ligeramente. Añadir la mezcla de huevos y beicon.
- Engrasar un molde rectangular de 10x28 cm. o 24 moldes para mini-magdalenas (3 cm. diámetro) y echar la mezcla.
- Hornear unos 15-20 min. Tiene que estar cuajado y ligeramente dorado. Dejar enfriar unos 10 minutos y desmoldar.
- Si se ha usado el molde rectangular, cortar en 24 raciones.