

ROLLITO DE TORTILLA AL HORNO CON BROCOLI

Pequeño Mundo



- 1 Cuece el brócoli 8 minutos en una cazuela con abundante agua y un poco de sal.
- 2 Bate los huevos. Agrega la harina suavemente removiendo. Salpimienta al gusto y mezcla. Agrega el queso rallado y el brócoli. Mezcla y desmenuza el brócoli.
- 3 Cubre la base de una bandeja con papel de horno y vierte la mezcla encima. Introduce en el horno precalentado a 200 grados y hornea 10 minutos.
- 4 Pon la tortilla sobre un trapo limpio y quita el papel de horno. Unta la superficie de la tortilla con el queso crema y cubre con el jamón.
- 5 Enrolla la tortilla con ayuda del trapo y pasa a un plato o bandeja. Y deja reposar 1 hora en el frigorífico.

¡LISTO PARA SERVIR!
Puedes cambiar el brócoli por calabacín, espinacas...