RECETA: Tortilla de brócoli con salsa de queso cheddar

- **Producto:** Cacerola 24+Savarín
- **Función:** Tortillas y omelettes
- **Porciones:** 8
- **Tiempo de preparación:** 1 hora

Ingredientes:

TORTILLA:

500 gr. brócoli
2 un. cebolla picada
2 un. dientes ajo picados
7 un. huevos
100 gr. queso parmesano rallado
1 cdita. nuez moscada
c/n sal y pimienta negra

SALSA:

200 gr. queso cheddar rallado
50 cc. leche

Procedimiento:

Precalentamos la Cacerola a fuego medio 5'. Agregamos aceite y salteamos el brócoli con la cebolla y el ajo. Reservamos.
En un bowl batimos los huevos con sal, pimienta y nuez moscada. Incorporamos las verduras previamente cocidas y el queso.
Volcamos la preparación en el Savarín lubricado con aceite.
Precalentamos la Cacerola 5' a fuego mínimo. Colocamos dentro el Savarín con la mezcla y cocinamos a fuego mínimo 40'.
Para la salsa derretimos el queso cheddar a fuego mínimo con la leche.
Servimos la tortilla junto con la salsa.