

Frittata de jamón y huevo

Rinde: 6 porciones

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 3 papas medianas, fregadas con un cepillo para verduras limpio con agua, en rodajas finas O 2 ½ tazas de papas hash brown congeladas
- 1/2 taza de cebolla, fregada con un cepillo para verduras limpio bajo agua, cortada en cubitos
- 1/2 taza de chile dulce verde, frotada suavemente con agua fría, picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de jamón cocido, cortado en cubitos
- 3 huevos, batidos
- 1/2 taza de queso, rallado



Preparación

- Lávese las manos con jabón y agua.
- En una sartén de 10 pulgadas, caliente el aceite.
- Coloque la mitad de las papas, las cebollas, el chile dulce verde, la sal y la pimienta en la sartén. Coloque la mitad del jamón encima. Repita con la otra mitad de los ingredientes.
- Cubra y cocine sobre fuego bajo unos 20 minutos o hasta que las papas estén tiernas.
- Vierta los huevos sobre la mezcla de papa. Cocine unos 10 minutos o hasta que los huevos estén listos y la temperatura interna alcance los 160 grados F cuando se mide con un termómetro para alimentos.
- Cubra con queso y caliente hasta que se derrita. Corta en gajos.

