

# TORTITAS DE BRÓCOLI Y QUESO CHEDDAR



## Ingredientes:

- ✓ 1 brócoli
- ✓ 2 huevo
- ✓ ½ cebolla
- ✓ 50 g queso cheddar
- ✓ 50 g pan rallado
- ✓ Sal y pimienta negra
- ✓ Aceite de Oliva Clásico La Masía

## Preparación:

**Paso 1** Hervimos en agua el brócoli 5 minutos y reservamos. En una sartén con Aceite de Oliva Clásico La Masía, rehogamos la cebolla unos minutos y reservamos.

**Paso 2** En un recipiente, añadimos brócoli, cebolla, huevo, pan rallado y queso cheddar. Salpimentamos y removemos.

**Paso 3** Rellenamos los moldes. Horneamos 18-20 minutos a 180 grados.

