

Tortilla asiática con verduras salteadas

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

1.926 kJ / 460 Kcal

Grasas: **30 g** Proteínas: **24 g**

Carbohidratos: **22 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1 cebolla
1 zanahoria
1 pimiento rojo
0,5 brócoli
1 cucharada de aceite vegetal
4 huevos
1,5 Kikkoman Salsa de Soja
cucharada naturalmente
fermentada
1 cucharada de cilantro picado
1 cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 cebolla - **1** zanahoria - **1** pimiento rojo - **0,5** brócoli - **1 cucharada** de aceite vegetal - **0,5** cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Pique finamente la cebolla, ralle la zanahoria con un rallador grueso, corte el pimiento rojo en dados y divida el brócoli en pequeños ramilletes. Saltee las verduras en aceite a fuego fuerte durante 1 minuto. Añada la Salsa de Soja Kikkoman y cocine 2 minutos más. Retire del fuego y deje enfriar ligeramente.

Pasos 2

4 huevos - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de cilantro picado - **1 cucharada** de mantequilla. Casque 2 huevos en cada uno de dos cuencos. Añada ½ cucharada de Salsa de Soja Kikkoman y ½ cucharada de cilantro picado en cada uno, y bata con un tenedor. Derrita la mantequilla en una sartén y cocine dos tortillas finas con las mezclas preparadas. Una vez cocidas, colóquelas en platos, rellénelas con las verduras, enrolle cada una y sirva caliente.