KIKKOMAN

Tortilla con champiñones, col rizada y queso feta

Tiempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.112 kJ / 505 Kcal

Grasas: **30,7 g** Proteínas: **23,7 g**
Carbohidratos: **34,9 g**

INGREDIENTES

2 porciones

3	huevos
1 cucharadita	mantequilla
1 cucharadita	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 pellizco	pimienta
Para servir	
120 g	champiñones
1 cucharadita	mantequilla
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,5 cucharadita	pimienta
2 cucharadas	cebollino picado
50 g	col rizada
50 g	queso feta
1 cucharada	zumo de limón
1 cucharada	aceite de oliva
4	rebanadas de pan integral

PREPARACIÓN

Pasos 1

Corte los champiñones en láminas. En una sartén, fríalos en mantequilla hasta que estén dorados, luego sazone con Salsa de Soja Natural Kikkoman, pimienta y 1 cucharada de cebollino picado.

Pasos 2

Bata bien los huevos, sazónelos con Salsa de Soja Natural Kikkoman y pimienta.

Pasos 3

Derrita la mantequilla en una sartén. Vierta los huevos sobre ella y fríalos a fuego lento y tapados hasta que la parte superior esté firme. Coloque la tortilla terminada en un plato.

Pasos 4

Sírva con champiñones y col rizada mezclados con queso feta y aceite de oliva. Rociar el plato con zumo de limón y el resto del cebollino. Servir con pan.