



## BRAZO DE GITANO DE TORTILLA (LIGERO)

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de huevo entero
- 150 g de leche de vaca descremada
- 150 g de pimienta
- 100 g de queso magro
- 40 g de aceite de oliva
- pimienta
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Poner en un bol los huevos, la leche y un poco de pimienta y sal. Batir bien y hacer una tortilla (no demasiado fina) con la mezcla. Dejar que se enfríe.
- Cubrir con las lonchas de queso y a continuación con el pimienta cortado a tiras. Enrollar en forma de brazo de gitano y trocear.
- Servir acompañado de una ensalada.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 4.3 g	Grasas 19.3 g
Kcal 235	Proteínas 10.8 g