



Recetas de temporada

Frittata de batata con queso de cabra

ingredientes

- 1/2 batata, pelada (aproximadamente 1/4 libra)
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 chalotes, cortadas finamente (casi una taza)
- 1 cucharada de tomillo, cortado
- Sal del mar
- Pimienta fresca
- 6 huevos
- 1/2 taza de leche de soja, o leche normal
- 2 onzas de queso de cabra, molido (1/3 taza)

preparación

Precalentar a 375° F.

Cocinar la batata al vapor hasta que esté blanda, durante aproximadamente 15 minutos. Cortar la batata en círculos, aproximadamente una docena.

Calentar la mantequilla y el aceite de oliva a medio caliente en una sartén de hierro. Saltar los chalotes y la cucharada de tomillo durante seis minutos, o hasta que estén blandos y dorados. Dejarlo al lado de la sartén, y agregar las rebanadas de batatas. Dejar que se doren totalmente, aproximadamente dos minutos en cada lado. Sazonar con sal y pimienta fresca.

Mientras, batir los huevos y la leche en un bol. Quitar la mitad de la mezcla de batata y chalotes y ponerla en un plato. Agregar la mitad de la mezcla de huevo a la sartén y distribuir con la parte restante de batatas y chalotes. Agregar el restante de la mezcla de huevos.

Echar un poco de queso de cabra, un poco de tomillo y un poquito de pimienta fresca. Dejarlo cocinar durante cinco minutos, y luego dejarlos hornear durante ocho minutos.