

Antes de empezar, caliente el horno a 375°

Ingredientes

- 12 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 3 cucharadas de hierbas frescas (tomillo, romero, perejil, estragón), picadas
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 manojo de hojas verdes (espinacas, acelgas o col rizado), picadas
- 2 dientes de ajo, picados
- ½ taza de queso parmesano, recién rallado, para decorar

Indicaciones

1. Primero, ponga los huevos en un tazón grande para mezclar.
2. Segundo, añada leche, hierbas, sal y pimienta, y bata todo junto.
3. Tercero, en un sartén grande (horno seguro), caliente el aceite de oliva y la mantequilla a fuego medio. Añade las hojas verdes y saltee hasta que se ablanden, unos 5 minutos.
4. Cuarto, agregue el ajo y saltear hasta que se suavice, aproximadamente 1 minuto.
5. Quinto, agregue la mezcla de huevos al sartén y cocine la frittata hasta que los huevos comiencen a cocerse y el centro esté aún mojado, unos 5 a 6 minutos. **NO REVUELVA LOS HUEVOS.**
6. Sexto, transfiera el sartén al horno y hornee durante 3 a 5 minutos. Retire del horno y decore con queso.
7. ¡Sírvalo y a disfrutar!

**Consejo: Asegúrese de eliminar toda el agua de las hojas verdes antes de añadirlas a la mezcla de huevos; de lo contrario su frittata NO se cocinará!*

Elección del chef: ¡Agregue cualquier verdura o hierbas de temporada a su gusto!

