

TORTILLA HECHAS CON SOBRAS



1 taza y
media de
verduras de
sobra

6
huevos



¼ de
taza de
leche

¼ de taza
de queso
de sobra



INSTRUCCIONES

Precalentar el horno a 400° F. En una sartén grande para hornos, agregar las verduras de sobra cortadas y los ingredientes opcionales. En un recipiente pequeño, batir los huevos y la leche y luego verter sobre la mezcla de carne/verduras. Hornear durante 15 a 20 minutos hasta que los huevos estén cocidos.

Opcional:
Fiambres de
sobra, arroz frito o
cualquier otra
sobra que le guste
y necesite usar



SAINT PAUL
PUBLIC WORKS

Fuente: Lydia Campbell, Especialista
del Programa de Reciclado, Obras
Públicas de Saint Paul