



• CONTIGO DESDE 1949 •



**Tortilla rellena  
de Cremini**

# TORTILLA RELLENA DE CREMINII

Porciones: 4



15 min.

## INGREDIENTES

1 charola de 225g de Cremini Rebanado.

60g de puré de papa.

50ml de leche.

1/4 de mantequilla.

5 huevos.

## PROCEDIMIENTO

En un sartén caliente coloca la mantequilla, el puré de papa y la leche, añade los huevos y mezcla todo muy bien a fuego medio.

Sobre el sartén crea una base con la mezcla y coloca encima los Champiñones, dobla y deja cocinar por medio min.

Al servir puedes acompañar con jitomates cherry.

Inicia tus mañanas con MONTEBLANCO.



Video receta

[www.monteblando.com.mx](http://www.monteblando.com.mx)

  @monteblando.com.mx