



Omelet de Zanahoria y Brócoli (reducido en colesterol)

Ingredientes:	
Zanahoria	
1 unidad	
Brócoli	
1 unidad	
Clara de huevo	
3 unidades	
Fécula	
1 cdita	
Sal y pimienta	
a gusto	
Provenzal	
1 cucharada	
Queso fresco magro	
100 gr.	

Procedimiento:

Pelar y cortar la zanahoria en semicírculos de ½ centímetro de espesor. Lavar y cortar el brócoli quitándole el tronco principal. Colocar ambos vegetales hasta colmar las dos cavidades del MultiCocción. Salpimentar y cocinar a potencia máxima por 2 minutos y medio. Batir las claras con la sal, la pimienta, la fécula, la provenzal, y el queso. Agregar la zanahoria y el brócoli y mezclar. Colocar la preparación en el TartaExpress. Tapar y cocinar a potencia máxima por 3 minutos.

