



Pratos Principais

Quiches e Empadas

## Tortilha

🕒 10 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 2 0 batatas
- 1 c. de chá de cebolinho
- 2 c. de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 0 cenoura
- 2 0 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	184,8 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	11,5 g	23%*
<b>Lípidos</b>	7,1 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,2 g	7%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Prepare a mistura da tortilha: rale a batata e a cenoura e misture com o queijo, o cebolinho e os ovos batidos, mexendo bem.
- 2 Derreta a margarina numa frigideira e deite nela a massa.
- 3 Depois de cozer de um lado vire a tortilha para que coza do outro lado.
- 4 Sirva a tortilha quente, com o acompanhamento que preferir.