

## LASAÑA DE TORTILLAS DE HARINA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Ideal para 4 personas

### Ingredientes:

- 6 a 8 tortillas de harina extra grandes
- 4 huevos
- 1/2 taza de leche de preferencia
- Sal al gusto
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado
- Rodajas de salchicha de tu preferencia
- Condimentos de preferencia (ajo en polvo, hierbas italianas, sazónador todo menos el bagel, etc)



### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y preparar un molde para hornear untando un poco de aceite de oliva o mantequilla amarilla.
2. Tomar las tortillas de harina y doblarlas estilo abanico e ir colocándolas en el molde para hornear, una al lado de otra.
3. En un recipiente mediano agregar los huevos y la leche, mezclarlo bien hasta que los huevos estén bien batido, incorporar el queso y la sal, mezclar bien.
4. Colocar las rodajas de salchicha entre las tortillas de harina y luego agregar la mezcla de huevo sobre todas las tortillas, espolvorear los condimentos.
5. Hornear por 25 minutos, hasta que el huevo esté bien cocido y las tortillas estén doradas, servir, disfrutar y ser feliz.

### Notas:

\*Si quieres agregar extra proteína, agregar 2 o 3 cucharadas de queso cottage a la mezcla del huevo.

\*Yo utilice salchicha de pollo, pero puedes utilizar la que prefieras o puedes sustituir por jamón.