

# Bolsillos de Frittata

**Makes:** 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Aceite de oliva		2/3 tza
Cebollas, frescas	6 lb	
Hojas de tomillo, seco		2 cdas
Huevos, enteros, frescos o congelados	13 lb 2 oz	
Sal		1/4 tza
Chile en polvo (cayena)		1/2 cda
Queso parmesano, rallado		1 cuarto gl 2 5/8 tzas
Tomates, frescos	4 lb	
Pan de pita, 6 1/2 pulgadas, redondo	50 panes	

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>220</b>	
Total Fat	9.3 g	
Protein	12.6 g	
Carbohydrates	20.7 g	
Dietary Fiber	1.4 g	
Saturated Fat	3 g	
Sodium	611 mg	

## Directions

1. Precaliente el horno a 375° F.
2. Rocíe cinco bandejas 12" x 20" x 2" con aceite antiadherente en aerosol.
3. Caliente el aceite en una vaporera industrial o en una sartén grande. Añada las cebollas picadas y el tomillo. Cocine, revolviendo ocasionalmente hasta que estén blandos, alrededor de 5 minutos, agregando agua si es necesario para evitar que se quemem. Escurra el exceso de líquido y divídalos

por partes iguales en las bandejas.

4. Bata los huevos, sal y pimienta. Vierta alrededor de 2 ½ tzas de la mezcla de huevo sobre la mezcla de cebollas. Hornee de 12 a 15 minutos hasta que la mezcla esté esponjada y el centro firme.
5. Rocíe 2/3 tza de queso sobre los huevos en cada bandeja. Hornee de 3 a 5 minutos adicionales, hasta que el queso se derrita. Corte los huevos en rebanadas en cada bandeja, cortando cada bandeja 2 x 10.
6. Corte el pan de pita por la mitad. Para cada porción, coloque dos tiras de la mezcla de huevo y 1 ½ cdas. de tomate en cada mitad de pan de pita. Sirva inmediatamente.