

Milhojas de tortilla con jamón y queso

Descripción

Este es un plato consistente, por los ingredientes que lleva.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 9 huevos.
- * 1/2 bote de 290 gr de ajetes tiernos.
- * 1/2 bote de 340 gr de setas variadas.
- * 9 lonchas de queso de sandwich, del cuadrado. Poned el queso que os guste.
- * 6 lonchas grandes de jamón de York.
- * Perejil, sal, jengibre (a gusto, lo puedes sustituir por pimienta o suprimirlo directamente), aceite de oliva.

Preparación:

Ponemos las setas y los ajetes tiernos en sendos coladores y los pasamos por el grifo para que se le quite el líquido que traen. Picamos las setas y reservamos.



Batimos tres huevos y añadimos los ajetes, ponemos todo ello en una sartén para hacer una tortilla francesa redonda.

Hacemos lo mismo con otros tres huevos, el jengibre y el perejil.





Repetimos la operaci3n con otros tres huevos, y las setas picaditas.

Para el montaje del milhojas:

Ponemos la tortilla de los ajetes en el plato que usemos para servir el milhojas, y la cubrimos con dos lonchas de jam3n de York y tres

lonchas de queso.

Encima pondremos la tortilla del perejil y el jengibre y cubrimos con otras dos lonchas de jam3n y tres de queso.



Y por 3ltimo la tercera tortilla, la de setas y cubrimos con el jam3n y el queso.



Para terminar, metemos el milhojas en el microondas para que se funda el queso (opci3n gratinar).

Este es el aspecto de nuestro milhojas de tortilla, por dentro y por fuera.



Categor3a

1. Huevos

Fecha de creaci3n

julio 29, 2014

Autor

admin

