

Tortillas «enrolladas»

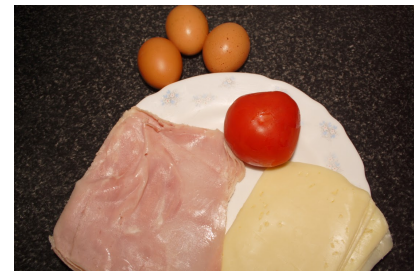
Descripción

Esta receta me la ha pasado Raquel. Es muy sencilla de hacer, está muy rica. Y se puede preparar de varias maneras.
Os sorprenderán gratamente.



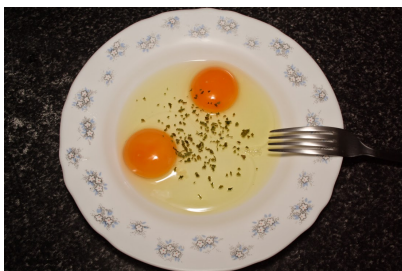
Ingredientes: (Para cuatro personas).

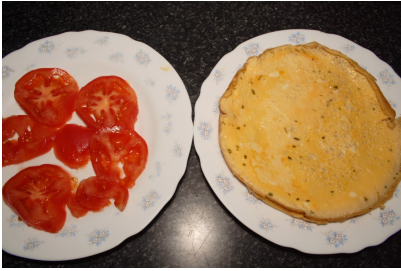
- * 8 huevos, dos por persona.
- * 8 lonchas de jamón York, dos por persona.
- * 8 lonchas de queso de sandwich o el que os guste, dos por persona.
- * 2 tomates pequeños maduros.
- * Perejil, aceite de oliva.



Preparación:

Batir los huevos (2 por persona) como para hacer una tortilla francesa y echarle perejil picado.
Pelamos y partimos en rodajas el tomate y reservamos.





En una sartén anti adherente ponemos unas gotas de aceite de oliva (pod is prescindir de este paso). Echamos los huevos batidos y lo dejamos hacer como si fuera un crepe, es decir que no hay que enrollarlo como para la tortilla francesa. Cuando este hecho lo pasamos a un plato para rellenarlo con el queso, el jamón y el tomate.

Ponemos las lonchas de queso correspondientes por persona, encima colocamos el jamón y por último el tomate en rodajas.

Ahora **con cuidado para que no se rompa el crepe**, lo vamos enrollando y lo colocamos en un recipiente apto para horno o microondas.



Y así rellenamos todos los crepes .

Una vez colocados en el recipiente, los met is o en el horno o en el microondas lo justo para que se funda un poco el queso. Yo optó por el microondas, es mas rápido.

Consejo: Si no os gusta el tomate, le pod is poner pimientos asados o en fritada, cebolla pochadita  .



Categoría

1. Huevos

Fecha de creación

septiembre 30, 2014

Autor

admin