



Tortillas «marinera» en milhojas

Descripción



De estas tortillas en «milhojas», tengo varias recetas. Os dejo estos enlaces por si queréis consultarlas: [Tortillas rellenas al «estilo Rañol»](#), [Tortillas de espinacas rellenas de salmón y queso](#), [Tortillas rellenas](#) y [Tortilla rellena de berenjena y queso](#).

Esta vez he procurado poner productos de mar, de ahí lo de «marinera» (excepto el queso, claro).

Es una receta de «cosecha propia», ya sabéis que podéis variar cualquier ingrediente que no os guste. ¡Imaginación al poder!

He escogido el bonito en escabeche porque me parece que le da un «toque distinto» al de en aceite, junto con el «toque» rico, rico que le da el salmón ahumado.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 9 huevos.
- 3 palitos de cangrejo pequeños. He puesto de los congelados.
- Gambas, pueden ser frescas, yo he puesto de las peladas congeladas. Y la cantidad, la que estiméis oportuna para una tortilla de 3 huevos.
- 1 lata pequeña de bonito en escabeche, unos 80 gr aproximadamente.
- 100 gr de salmón ahumado.
- Queso de untar estilo Filadelfia. La cantidad necesaria para untar las tortillas.
- Sal, pimienta (opcional), perejil, aceite de oliva.

Preparación:

Vamos a hacer tres tortillas francesas redondas, y entre tortilla y tortilla iremos untando con el queso y poniendo las láminas de salmón ahumado.

Escurrimos bien el bonito en escabeche y reservamos. Sacamos las gambas y los palitos de cangrejo del congelador por lo menos 2 horas antes de preparar la receta. Picamos las gambas en trozos pequeños y reservamos. Picamos también los palitos en rodajas finas y reservamos.

Para la primera tortilla.

Batimos tres huevos, espolvoreamos con perejil y añadimos el bonito desmigado, mezclamos todo bien. Ponemos al fuego, con unas gotas de aceite de oliva, una sartén (de no más de 22 cm de diámetro) y vertemos la mezcla anterior cuando está caliente. Ponemos a fuego medio, con el fin de que vaya cuajando, porque si nos queda demasiado jugosa, es difícil de manipular.



Cuando veamos que esta medio cuajada, con la ayuda de un vuelca tortillas o la tapa de una olla, le damos la vuelta y la devolvemos a la sartén unos minutos mas. Pasado el tiempo la colocamos en el plato donde vayamos a servir nuestro milhojas.



watermark

Para la segunda tortilla.

Batimos otros 3 huevos, espolvoreamos con perejil y echamos los palitos de cangrejo troceados, removemos y repetimos el proceso de la primera tortilla.



default watermark

Mientras se nos hace, untamos con el queso la superficie de la primera tortilla y repartimos la mitad de las láminas de salmón.





default watermark

Colocamos la segunda tortilla sobre el salm3n y vamos a por la tercera y 3ltima de las tortillas.

Para la tercera tortilla.

Batimos los 3 3ltimos huevos, echamos las gambas troceadas, salpimentamos a gusto y llevamos a la sart3n. Siguiendo los mismos pasos que para las anteriores tortillas.



Mientras se nos cuaja, untamos la superficie de la segunda tortilla con queso, repartimos bien el resto del salm3n sobre 3 y colocamos nuestra tercera tortilla.



default watermark

3Listo, ya tenemos nuestro milhojas de tortilla!



Ya ver3is que bocado mas rico, y el toque que da el salm3n y el bonito en escabeche.

Consejo: Se puede hacer con unas horas de antelación. Y antes de consumir le damos un calentamiento en el microondas. Si la hacemos de víspera, porque andamos con el tiempo justo, cuando se enfría la envolvemos con film y la metemos en la nevera. Se conserva bastante bien.

Y no os olvidáis de seguirnos en Facebook: facebook.com/masqpostres.

Gracias.

default watermark

Categoría

1. Huevos

Fecha de creación

abril 12, 2016

Autor

admin