

Tortillas rellenas

Descripción

Esta receta es de Arguiñano, pero me la ha pasado Raúl.
Estas recetas con tortillas rellenas de diferentes verduras me gustan mucho y ya si le ponemos un poco de queso que se funda? ¡ni te cuento.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 6 huevos.
- * 100 gr de gambas. He puesto peladas y congeladas.
- * 2 tomates maduros.
- * 1 puñado de ajetes frescos. Los congelados de Mercadona están bien.
- * 2 dientes de ajo.
- * Queso el que os guste. Yo he puesto rallado de mozzarella que me sobraba de otra receta. Si ponéis queso de lonchas, creo que con 3 será suficiente.
- * Sal, perejil, aceite de oliva, pimienta.

Preparación:

Pelamos los tomates, los picamos en dados, los ponemos a escurrir para que suelten toda el agua y reservamos. Este proceso lo haremos una hora antes de preparar la receta, para que pierda la mayor parte del agua.

Descongelamos y limpiamos las gambas. Reservamos.
Pelamos y picamos los dientes de ajo menudos y los ponemos a pochar en una sartén con aceite de oliva. cuando están pochados añadimos el tomate escurrido, sazonamos y salteamos todo a fuego fuerte para que se evapore el líquido. Escurrimos de nuevo.





Batimos 3 huevos, sazonamos y espolvoreamos perejil picado, agregamos el tomate y el ajo y vertemos en la sartén para cuajar la tortilla. Una vez cuajada la pondremos en un plato y repartiremos el queso por encima, se irá fundiendo mientras hacemos la otra tortilla.



En la misma sartén ponemos un chorro de aceite de oliva y salteamos los ajetes frescos (no hace falta descongelarlos), cuando están tiernos añadimos las gambas picaditas, sazonamos, salpimentamos, retiramos de la sartén, escurrimos y reservamos.



Batimos los 3 huevos restantes, espolvoreamos con perejil, agregamos la mezcla de ajetes y gambas escurrida y cuajamos la tortilla.

Una vez cuajada la pondremos encima de la otra tortilla cubierta de queso y servimos.



Otra forma distinta de comer huevos y verduras.



Categoría

1. Huevos

Fecha de creación

marzo 17, 2015

Autor

admin