

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Cuanto más ingredientes de color el corte quedará más bonito.

## Descripción:

este plato puede servir de 2º plato igual que de entrante.

## Ingredientes para 4 personas :

- 6 huevos medianos
- 150gr de jamon serrano
- 3 quesitos
- 12 aceitunas verdes o negras
- 1 latita de pimientos en tiras
- 2 cucharadas de pasta de anchoas
- aceite y sal
- perejil 1 limon y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Picar el perejil muy fino, cortar el jamón en trocitos. Deshuesar las aceitunas, chafar los quesitos, mezclar con el jamón y las aceitunas espolvorear con el perejil.

### Paso 2

Cascar los huevos en un bol sazonar con sal y pimienta y batir con varillas. En una sartén poner aceite y calentar cuando este en su punto verter los huevos y dejar que cuajen por un lado y darle la vuelta.

### Paso 3

Repartir la mezcla sobre la tortilla las tiras de pimiento a lo largo. enrollar la tortilla y envolver en hoja de aluminio. Guardar en la nevera 2 horas como mínimo .

