

ROLLO DE TORTILLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



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 jamón 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 limón 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 los tiras de pimiento a lo largo. enrollar la tortilla y envolver en hoja de aluminio. Guardar en la nevera 2 horas como mínimo .

