ROLLO DE TORTILLA

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

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:
Cuantos mas ingredientes de color el corte quedara mas 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 jamòn en trocitos. Deshuesar las aceitunas, chafar los quesitos, mezclar con el jamòn 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 sarten poner aceite y calentar cuando este en su puntoverter 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 minimo .