

TORTILLA DE PAN DE MOLDE



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

Descripción:

Esta receta me vuelve loca de lo rica que esta...

Ingredientes para 4 personas :

- 1 vaso de leche
- 50gr de mantequilla
- 1 paquete de pan de molde
- huevos
- jamón de york en lonchas
- queso en lonchas
- perejil y ajo en polvo.

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Pon un poco de mantequilla en la sartén y deja que se funda, de manera que todo el fondo de la sartén tenga un poco de mantequilla. Apaga el fuego. Coloca una capa de pan de molde mojada en leche. Luego coloca encima una loncha de jamón de york y otra de queso en lonchas. Finalmente, vuelve a poner otra capa de pan de molde mojada en leche. Bate 2 huevos, sazón con el perejil y el ajo en polvo. Pon la sartén al fuego (al mínimo) y vierte los huevos batidos por encima. Cuando el huevo que ha quedado por los bordes ya este hecho, dale la vuelta a la tortilla y deja cuajar.