

# TORTILLAS RELLENAS CON MEJILLONES Y GULAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Esta es una receta de "Las Mañanas de la 1", yo utilice otro relleno. Aquí os pongo el enlace para que veais como hicieron las tortillas.

<http://www.rtve.es/television/20120531/receta-tortilla/532426.shtml>

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 Huevos por persona
- 1 lata de mejillones en escabeche
- 1 bandeja de gulas
- perejil
- sal
- ajo en polvo

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Batir los huevos con sal y perejil, formar y cuajar tortillas ovaladas individuales, cololarlas en platos. Mientras se enfrían un poco se pone en una sartén una pizca de aceite de oliva, se echan las gulas y los mejillones que antes habremos partido a la mitad, se hace todo junto se echa un poco de sal y ajo en polvo. Se parte la tortilla a la larga, se abre y se rellena con las gulas y los mejillones.