Tortillas México lindo vellenitas

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Herminia Ruiz G

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- 2 Tortilla de trigo
- 2 Huevo cocido picado
- 2 cucharadas de Queso para untar
- 4 Espárragos blancos picados
- 100 g. de Jamón cocido braseado
- 3 cucharadas de Perejil fresco picado
- 2 Cebolleta picada
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Comienza mezclando el huevo con el queso, reparte la crema encima de las tortitas y coloca encima los espárragos, el jamón, el perejil y la cebolleta. Salpimenta y enrolla con film transparente. Mételo en la nevera 2 horas como poco. Corta cada tortilla en 5 trozos.