Tortillas rellenas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu



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

El truco de esta receta:
Alguna vez le pongo beicòn por encima de las tortillas

Descripción:

Estas tortillas haran las delicias de casi todos, a los niños les encantan y es muy completo y sencillisimo de hacer, os animo y vereis que exito!

Ingredientes para 4 personas :

- 4 huevos(1 por persona)
- 1/2 manojo de espinacas (tambien sirven las congeladas
- perejil, sal
- Jamon York finito
- Queso Gouda o emmental
- Salsa de Tomate Casera a poder ser, o sofrito solis
- -Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Sofreis las espinacas un pelin, y si son congeladas seguis las instrucciones del paquete, las escurris bien, las troceais chiquititas y reservais. Batir los huevos, y añadir el perejil, la sal y las espinacas, mezclamos bien. En una sarten mediana, iremos haciendo las tortillas, con la medida de 3/4 de un cucharon de servir sopa, iremos cogiendo la mezcla del huevo y espinacas, y haremos como si fuera una crepe, sale a cacito por persona-tortilla. Las apilamos en un plato, y dejamos entibiar para no quemarnos.

Paso 2

Cogemos una tortilla, ponemos loncha de jamon, loncha de queso asi con todas las tortillas, haciendo rulos con ellas como si fueran crepes. En una rustidora, o cualquier recipiente para horno, poneis, tomate abajo, colocais las tortillitas, y cubris bien de tomate y queso rallado, gratinais y a comer!!!