tortillas rellenas gratinadas

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

Creador: karmela **Recetizador:** consuelo ruso m

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

Descripción:

hacemos 5 tortillas francesas cuando las tengas pones en el medio la loncha de queso y las atas con jamon serrano despues las pones en el horno con queso rallado encima y las gratinas a 180 grados unos 10 minutos

Ingredientes para 5 personas :

- 5 huevos
- •5 lonchas de queso fundido (tranchetes)
- 5 lonchas de jamon serrano
- -Queso rallado
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

se pueden enrollar con beicom,jamon york salmon ahumado.