Tortilla de cerezas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Para la tortilla:
- 2 huevos
- ¼ de cucharadita de esencia de vainilla
- Una pizca de levadura en polvo
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de mantequilla
- Para el dulce de cerezas:
- 2 cucharadas de azúcar
- 300 g de cerezas deshuesadas

Preparación:

Paso 1

Para hacer el dulce de cerezas: Partimos por la mitad las cerezas, las colocamos en un cazo y ponemos el azúcar por encima, removemos y dejamos cocer a fuego suave durante 30 minutos, removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue, hasta conseguir la textura de una mermelada. Vertemos en un cuenco y dejamos enfriar. Para hacer la tortilla: Batimos los huevos con la cucharadita de azúcar, la levadura y la vainilla. Calentamos una sartén con la mantequilla, cuando se derrita y esté caliente vertemos los huevos batidos y removemos un poco hasta que veamos que comienza a cuajar y antes de doblarla, colocamos una cucharada de dulce de cerezas. Terminamos de hacer la tortilla y servimos. Espolvoreamos un poco de azúcar por encima y caramelizamos con un soplete.