

Tortilla rellena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tortilla-rellena>

Preparación

Poner una cucharada de aceite de oliva en una sartén, llevar al fuego y dejar que se caliente poco a poco. En un plato preparamos los dos huevos y los batimos. Agregar un poco de sal. En otra sartén, poner otra cucharada de aceite y saltear los champiñones cortado en rodajas hasta que se doren. Un vez listos, reservar. Poner los huevos en la sartén y cuando estén cocidos, poner en la mitad la rebanada de jamón cortada en cubitos y los champiñones. Cerrar la tortilla como si fuese una empanada. Por último, preparar el acompañamiento de tomates cherry, albahaca y vinagre mezclando todo junto en un tazón. Fuente: Recetín.com

Ingredientes

- 2 Huevos
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 rebanada/s Jamón Cocido
- 1 puñado/s Champiñones
- Acompañamiento: 1 poco Tomates Cherry
- 1 poco Albahaca
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Vinagre

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Ensalada, Appetizer-Entrada

