

Receta de Tortilla de Sacromonte

01 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta típica del barrio del Sacromonte en Granada, es una receta para personas que gasten mucha energía, ya que es un cúmulo de proteínas y vitaminas variadas, muy buena para personas con anemia, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas (dos grandes)
- Pimiento morrón (uno)
- Guisantes cocidos (50grs)
- Chorizo (50grs)
- Jamón serrano (50grs)
- Huevos (ocho)
- Sesadas de cordero (dos)
- Criadillas de cordero (seis)
- Aceite de oliva
- Sal al gusto

Modo de Preparación

1. Limpiar los sesos y las criadillas, hervirlos en agua con sal unos cinco minutos, escurrirlos y cortar en trocitos
2. Pelar las patatas y cortar en rodajas, freírlas en aceite de oliva y cuando estén blanditas sacarlas y ponerlas a escurrir
3. Batir las claras de huevo y luego añadir las yemas y volver a batir
4. Añadir las patatas, las criadillas, los sesos, el jamón y el chorizo cortado en taquitos, los guisantes y el pimiento morrón picado
5. Mezclar bien todo y ponerle un poco de sal
6. En una sartén con el fondo cubierto de aceite, echar toda la mezcla y cuajar por los dos lados a fuego lento hasta que la tortilla esté doradita
7. Servir caliente o fría como mejor os guste y.....buen provecho!!!