

Receta de Tortilla Francesa Rellena

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que os resultará muy socorrida en vuestras meriendas o cenas y os encantará porque está riquísima.

Ingredientes

- Huevos (dos)
- Atún en aceite (una lata)
- Queso en lonchas (una o dos lonchas)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Batir los huevos, primero las claras y luego echar las yemas y volver a batir
 2. Escurrir el aceite de la lata de atún y echarlo en el huevo batido
 3. Trocear las lonchas de queso y añadirlas a la batida, mezclar bien todo y echar un poco de sal
 4. Poner un poquito de aceite en una sartén y cuando esté caliente, volcar la mezcla
 5. Cuajar la tortilla por los dos lados y servir acompañada de unas rodajas de tomate
 6. También podéis ponerla en bocadillo, rociando las dos partes del pan con tomate frito y....a disfrutar!!!
-