

Receta de Tortilla Rellena De Gambas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como ya sabemos hoy comienza el tan esperado verano, la estación preferida de much@s de nuestros seguidor@s, y para hoy os dejo una exquisita receta que espero que os guste pues resulta muy apropiada en comidas o cenas veraniegas.

Ingredientes

- Huevos (cuatro o seis)
- Gambas peladas congeladas (sobre medio kilo)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ajo molido

Modo de Preparación

1. Descongelar las gambas y escurrirlas bien
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír un poco las gambas con un poquito de sal y ajo en polvo
3. En un bol batir las claras de los huevos y después echar las yemas y volver a batir
4. Mezclar las gambas con los huevos batidos y en una sartén con un poco de aceite caliente, cuajar la tortilla por los dos lados
5. Podéis acompañarla de una ensalada a vuestro gusto y.....buen provecho!!!