

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 13/04/2018 10:59
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-de-queso-y-bac%c3%b3n.html>

Tortilla de queso y bacón

INGREDIENTES

- 4 huevos
- queso mozzarella
- unas tiras de pimiento rojo asado
- aceite de oliva
- 1/2 taza de leche evaporada Ideal
- 2 lonchas de bacón fritas
- sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Batir con vigor los huevos en un bol, salpimentar y mezclar con la leche evaporada.

Para cada tortilla, se calienta en una sartén a fuego medio un poco de aceite de oliva y se vierte la mitad de los huevos con leche. Dejar cocinar hasta que tome un poco de consistencia.

Colocar sobre los huevos una tira de bacón frita y cortada en trocitos, unas tiras de pimiento en trozos y una o dos lonchas de queso mozzarella. Doblar la tortilla con una espumadera, tapar y dejar cocinar hasta que el queso se derrita