

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-sacromonte.html>

Tortilla Sacromonte

INGREDIENTES

6 huevos
2 sesos de cordero
1 criadilla de cordero
1 pimiento morrón de lata
500 gramos de guisantes pelados
Aceite y Sal

PREPARACIÓN

Poner a cocer durante cinco minutos los sesos y la criadilla en una olla con poca agua y sal.

Quitar las pieles y freír ligeramente en aceite. Dejar enfriar y cortar en trozos pequeños.

En el mismo aceite, freír el pimiento cortado a trocitos y los guisantes previamente cocidos. Añadir los sesos y la criadilla y dejar rehogar todo junto unos minutos.

Batir los huevos y sazonar. Mezclar con los demás ingredientes.

Hacer la tortilla en una sartén con poco aceite. Debe quedar dorada y jugosa por dentro.

Servir caliente