Crepes de Tortilla con Habas, Cecina y Foie

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Foie Micuit: 1 Unidad
Habas en conserva: 80 grs
Cecina: 2 Lonjas
Germinados de ajo: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Batir el *huevo* con sal y pimienta y cuajar una tortilla muy fina, en una sartén grande con unas gotas de aceite, sólo por un lado.
- Extender la tortilla y cubrir la mitad de la superficie no *cuajada* con trocitos de foie micuit, **habas** y cecina.
- Doblar la tortilla sobre la mitad rellena y cerra como si se tratase de un *crepe*.
- Servir con un montoncito de germinados de *ajo* y terminar con un hilo de aceite en crudo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-tortilla-con-habas-cecina-y-foie