# Dos tortillas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Tortilla de fibra

**Cebollas**: 2 Unidades
**Pimiento rojo**: 1 Unidad
**Ajo**: 2 Dientes
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Perejil picado**: 1 cda.
**Afrecho de trigo**: 2 cda
**Aceite De Oliva**: 3 cdas.
**Huevos**: 6 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Champiñones**: 100 g
**Puerro**: 1 Tallos

### Tortilla de morcilla

**Papas**: 2 Unidades
**Perejil picado**: 2 cdas.
**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Morcilla carupanera**: 2 Unidades
**Cebollas**: 2 Unidades
**Huevos**: 5 Unidades
**Manteca**: 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Tortilla de morcilla

- Corte las morcillas en rodajas gruesas.
- Pele y corte las cebollas en juliana.
- Cocine las papas en agua y una vez que estén al dente retírelas y cuando estén frías córtelas en rodajas de ½ cm de espesor.
- Bata los huevos con sal y pimienta.

## Tortilla de fibra

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte el *puerro* en finas rodajas.
- Cocine el *pimiento* directamente al fuego hasta carbonizar la piel, luego retire la piel raspando con un cuchillo
- Ábralo al medio, quite las semillas y las nervaduras
- Corte luego en fina juliana.
- Corte los champiñones en finas láminas.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore levemente las morcillas de ambos lados.
- Una vez doradas las morcillas retírelas y reserve.
- En la misma sartén agregue *manteca* y una vez fundida saltee la *cebolla* hasta transparentarla, luego incorpore las papas, sazone con sal y pimienta y espolvoree con *perejil* picado, mezcle, cocine unos minutos mas y retire
- Limpie la sartén con papel absorbente.
- Una vez tibia la preparación incorpore los huevos, mezcle y vierta la preparación nuevamente en la sartén, cubra con las rodajas de *morcilla* y tape la sartén con papel aluminio
- Termine la cocción en horno precalentado a 180ºC durante 15 minutos.
- En una sartén caliente con dos cuchadas de aceite de oliva saltee el *ajo* junto con la *cebolla*, una vez transparente la *cebolla* incorpore una cucharada más de aceite junto con el *puerro*, sazone con sal y pimienta, cocine durante 5 minutos y agregue los champiñones y el *perejil* picado, cocine unos minutos y retire
- Coloque la preparación dentro de un colador y deje escurrir el agua de los champiñones.
- Bata tres huevos con sal y pimienta, luego incorpore el afrecho junto con el *pimiento* y mezcle.
- Bata los tres huevos restantes con sal y pimienta, luego incorpore la preparación de *puerro* y champiñones, mezcle bien.
- En una sartén de teflón caliente vierta la preparación de los huevos con afrecho y *pimiento*, cocine unos minutos a fuego mínimo, luego agregue la preparación de *huevo* con *puerro* y champiñones, tape la sartén con papel aluminio y cocine a fuego mínimo.
- Una vez que estén firmes las tortillas retire y corte en porciones.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de cada una de las tortillas y espolvoree con *perejil* picado.
- Acompañe con jugos frutales

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/dos-tortillas**