

Tortilla de angulas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema: 25 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette picado: 1 cda.

Perejil picado: 1 cda.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Angulas: 200 g

Claras: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Moras:

Lechugas variadas: 200 g

Vinagreta de moras

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza: 1 cda.

Vinagre de moras: 3 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque las angulas en un bowl y añada *jugo de limón*, sal, pimienta y deje *marinar* unos minutos.
- En otro bowl bata bien las claras a medio punto y agregue el *perejil* picado, la *crema*, sal, pimienta, *ciboulette* picado y bata bien.
- Incorpore la mezcla de angulas y mezcle.
- En una sartén de teflón con aceite de oliva cocine la tortilla, de vuelta y termine de cocinar.

Vinagreta de moras

- En un bowl mezcle el *vinagre* de moras con la *mostaza*, sal, pimienta y bata bien hasta emulsionar.

Presentación

- Condimente las hojas de *lechuga* con la vinagreta.
- Sirva la tortilla, acompañe con las hojas verdes y decore con moras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-angulas>