elGourmet

Tortilla de habas, jamón y foie

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Brotes de ajo:
Aceite De Oliva:
Habas en conserva: 80 g
Sal:
Huevos batidos: 2 Unidades
Foie Micuit: 1 Unidad
Pimienta:
Jamón cocido: 2 Fetas

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Batir en un bol dos huevos con sal.
- En una sartén con unas gotas de aceite extendido, cuajar una tortilla muy fina sólo por un lado.
- Extender la tortilla y cubrir la mitad de la superficie no *cuajada* con trocitos de foie micuit, **habas** y unas tiras de **jamón**
- Salpimentar
- Doblar la tortilla sobre la mitad rellena y cerrar como si se tratase de un *crepe*.
- Servir con un montoncito de brotes de *ajo* y un hilo de aceite.

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