Tortilla de puerros y queso de cabra con ensalada



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Hojas verdes: Cantidad necesaria
Huevos: 10 Unidades
Queso de Cabra: 100 g
Sal: Cantidad deseada
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Pimienta: Cantidad deseada
Naranja: 1 Unidad
Puerros: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para la tortilla

- Limpiamos los puerros
- Vamos a utilizar la parte blanca
- Cortamos en tiras finas, sofreímos y salamos.
- Cuando estén listos, retiramos y colamos en una malla para extraer el aceite
- Luego, colocamos en un bol los huevos con un poco de sal y batimos
- Añadimos los puerros y el queso de cabra desmenuzado
- Llevamos todo a una sartén y cuando hayan pasado unos minutos de cocción, la volteamos para que se cocine del otro lado.

Para la ensalada

cortarmos la naranja pelada en gajos, la mezclamos con las hojas verdes y ali&ntilde

- Amos con un poco de sal y aceite.
- Servimos la tortilla y acompañamos con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-puerros-y-queso-de-cabra-con-ensalada