

# 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

**cortamos 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.