

Tortitas de Ricotta y Huevo con Mermelada de Naranja



Ingredientes

Azucar: 100 grs

Naranjas: 4 Unidades

Ricotta: 250 grs

Aceite De Oliva: c/n

Huevos: 3 Unidades

Jengibre: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla, a fuego lento, poner la **naranja** pelada y troceada con el azúcar hasta que reduzca y se parezca a una mermelada.
- En un bol mezclar los huevos con la ricotta y una pizca de sal, empezar a formar tortitas dejando caer la masa con una cuchara en una sartén caliente con un poco de aceite.
- Acompañar con las tortitas con la mermelada y un poco de *jengibre* picado muy fino.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/tortitas-de-ricotta-y-huevo-con-mermelada-de-naranja>