



INGREDIENTES

- Carne de buey de mar Aligator
- 2 cebollas medianas
- 6 huevos
- 1 cucharadita de tomate concentrado
- Pimiento choricero
- Pimentón
- Vino blanco
- Vino dulce
- Aceite de oliva virgen
- Sal

Tortilla francesa con buey de mar

 15 minutos

 Fácil

 2 Personas

Como prepararlo

¿Queréis probar de hacer una receta sencilla, rápida y muy pero que muy rica? A nosotros se nos hace la boca agua sólo de pensarlo...

En la Cocina de Aligaor hemos pensado, para hoy, en optar por la tradicional tortilla a la francesa que, aunque no lo parezca, es un plato que da mucho de sí. Con la tortilla se pueden hacer maravillas. Se puede comer prácticamente de todo, se puede acompañar con cualquier cosa, porque es una opción muy versátil y lo mejor de todo, que es muy fácil de hacer. Eso sí, para esta receta no hemos querido perder la calidad y la creatividad, que ¡comer una tortilla no implica el tener que comer mal! Al contrario, con esta receta os lo demostraremos ¡Preparad los utensilios que allá vamos!

- Para empezar, prepararemos el condimento de la tortilla y comenzaremos por pelar las cebollas y cortarlas en dados.
- Con la sartén en el fuego, doramos la cebolla en aceite de oliva virgen con un poco de sal. Cuando esté pochada la retiramos.
- A continuación, añadimos a la cebolla la carne de buey de mar, previamente troceada, con el tomate, el pimentón y el vino. Lo podemos hacer en un bol aparte, antes de verterlo de nuevo en la sartén.
- Una vez esté en el fuego, le añadimos una copita de vino dulce y mezclamos de nuevo.
- Lo retiramos todo y pasamos a preparar las tortillas.
- Batimos los huevos. Podemos hacer una única tortilla o individuales, más pequeñas, pero igualmente sabrosas (al gusto).
- La idea es que al echar el huevo para hacer la tortilla, le añadamos la mezcla, de forma que al cerrar la tortilla quede dentro el relleno.
- Para degustar la tortilla de la mejor manera, lo ideal es que se coma justo después de servirla. Si



se prefiere fría (otra opción) se debe dejar reposar en la nevera unas horas antes de consumir.

- ¡Buen provecho!
-





FROIZ

Siempre a su servicio

