



una pizca de Luna

# TORTILLA DE TORTILLAS



5 MINUTOS



10 MINUTOS



4 A 8 PORCIONES

## Instrucciones:

1. Enrollar las 4 tortillas como haciendo un taco, luego cortarla en tiras finas. Dejar aparte.

2. En un recipiente mediano, agregar los huevos, batirlos bien e incorporar la leche, el jamón o tocino y el queso rallado, mezclar todo bien.

3. Incorporar las tortillas cortadas y mezclar bien, de manera que las tortillas queden bien integradas con la mezcla de huevo.

4. Engrasar una sartén antiadherente mediana (20 cm) y calentar a temperatura media, agregar la mezcla de huevo y tortillas, esparcir bien para que quede en toda la sartén, tapar y cocinar unos 5 minutos, luego colocando un plato sobre la sartén darle vuelta sobre el plato, deslizar la tortilla nuevamente a la sartén y cocinar 5 minutos más, sin tapar.

5. Retirar de la sartén, cortar y disfrutar con lo que prefieras.

## Ingredientes

- 4 tortillas de harina de trigo
- 3 huevos
- 100 ml de leche de preferencia
- 1/2 taza de jamón o tocino cocido
- 100 gr. de queso rallado, mozzarella, cheddar o el que prefieras
- Sal y pimienta al gusto, opcional, ver notas

### Notas:

\*Yo no le agregue sal, porque el tocino tiene sal y el queso cheddar también, así que no hubo necesidad, pero va de acuerdo a los gustos.