

TORTILLAS RELLENAS CON MEJILLONES Y GULAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

Descripción:

Esta es una receta de "Las Mañanas de la 1", yo utilice otro relleno. Aquí os pongo el enlace para que veais como hicieron las tortillas.

<http://www.rtve.es/television/20120531/receta-tortilla/532426.shtml>

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Huevos por persona
- 1 lata de mejillones en escabeche
- 1 bandeja de gulas
- perejil
- sal
- ajo en polvo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Batir los huevos con sal y perejil, formar y cuajar tortillas ovaladas individuales, colarlas en platos. Mientras se enfrían un poco se pone en una sartén una pizca de aceite de oliva, se echan las gulas y los mejillones que antes habremos partido a la mitad, se hace todo junto se echa un poco de sal y ajo en polvo. Se parte la tortilla a la larga, se abre y se rellena con las gulas y los mejillones.