



TORTILLA FRANCESA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Desayuno

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 1/2 taza de leche entera
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Sal
- Manojito de cilantro
- 200 gramos de jamón de pavo
- Margarina con sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, démosle un sabor único a la cena con una tortilla francesa llena de ingredientes deliciosos, como el queso manchego La Villita.

Primero, batimos las claras a punto de nieve, en el mismo tazón agregamos las yemas y un poquito de sal; seguimos batiendo y -sin parar- agregamos un chorrito de leche y la levadura. Al final, le agregamos el cilantro picado. En un refractario para horno ponemos Margarina con sal La Villita, colocamos la mezcla de huevo y, si lo deseamos, añadimos jamón.

Dejamos en el horno unos minutos, no dejemos que se cocine mucho, solo que se ponga un poquito duro. Sacamos y encima ponemos el queso manchego La Villita en rebanadas, metemos nuevamente al horno y dejamos unos minutos más. ¡Listo! A comer esta tortilla.

Me encanta acompañada de pan y café.

 LaVillitaMX  @LaVillita