



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTILLA DULCE DE PERA CAMELIZADA



INGREDIENTES:

6 Peras.
5 Huevos.
100 gr. de Azúcar morena.
Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Lavamos y pelamos las peras, les quitamos el centro y cortamos en láminas. En una sartén al fuego ponemos el azúcar y unas gotas de agua, cuando se derrita el azúcar agregamos las peras y mezclamos bien hasta caramelizar. Batimos los huevos y una vez que la pera este templada (caliente nos cuajaría directamente el huevo) añadimos el huevo batido. Mezclamos todo muy bien y pasamos a la sartén con un chorreoncito de aceite. Cuajamos hasta que esté bien dorada por los dos lados y el centro no tenga partes líquidas. Servimos templada o fría.

<https://www.mepillasquisando.com>