



<https://www.mepillasquisando.com>



1208 - TORTILLA CON BEICON



INGREDIENTES:

4 huevos.
100 gr. de Beicon.
Sal.

ELABORACIÓN:

Cortamos las lonchas de beicon en cuadraditos y rehogamos un poco en la sartén. Y reservamos la grasa que sueltan. Batimos los huevos de 2 en 2, en platos distintos, para hacer tortillas individuales. Dividimos el beicon en dos raciones, que mezclamos con los huevos batidos. Echamos sal, pero muy poca, teniendo en cuenta que el beicon ya es salado. En la mitad de la grasa que queda del beicon, más un poquito de aceite, si hiciera falta, se vierte la mezcla de la primera tortilla cuando la grasa está bien caliente, mezclamos y dejamos cuajar más o menos, a gusto del comensal. Después, repetimos la operación para hacer la segunda tortilla.

Nota. Si se prefiere la tortilla al estilo "francés", doblamos solamente, en vez de envolverla. Esta preparación admite todo tipo de variantes, pues una tortilla francesa se puede simplemente salpicar de perejil cuando el huevo está batido, o rellenar con bonito en escabeche, restos de verduras cocidas y picadas, etc.

FACEBOOK: Cocina Española Casera