



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1247 - TORTILLA LIADA CON ATÚN



### TAMBIÉN LLAMADA TORTILLA FRANCESA CON ATÚN

#### **INGREDIENTES:** Por persona.

2 Huevos.

1 Latilla de Atún en Aceite de oliva.

Sal.

#### **ELABORACIÓN:**

Batimos los huevos con una pizca de sal, incorporamos el atún, bien escurrido. En una sartén antiadherente ponemos un chorrillo de aceite, del propio de la lata de atún, esperamos que se caliente y vertemos el huevo batido. Cuajamos "al gusto" y la doblamos por la mitad. Damos la vuelta y servimos caliente. Podemos consumir sola o como acompañamiento de un pescado a la plancha.

**NOTA:** Puede ver la historia de la tortilla francesa en el receta 1214

**FACEBOOK:** Cocina Española Casera