

Será por recetas



Tortilla de soufflé

Huevos

4 Personas

30 Minutos

Muy Fácil

Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 8 huevos
- 1 copita de ron
- 50 g de queso rallado
- Aceite
- Sal

Elaboración

Separar las claras de las yemas y batirlas con ron.

Las claras deberán ser batidas a punto de nieve y luego añadir poco a poco las yemas, batiéndolo todo muy bien.

En una sartén con muy poco aceite, hacer 4 tortillas, poniendo en cada una de ellas 2 cucharadas de queso rallado y sal.

Servir bien caliente.



Autor receta de Tortilla de soufflé

Pedrito

54 Recetas publicadas

Valoración 3/5

Miembro desde 16/08/2012