

Tortilla francesa



Tiempo de
preparación

8 min.

Porciones

2

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

4 pzas Huevos San Juan

100 g yogur natural

30 g mantequilla

15 ml Aceite de oliva

½ pza Manzana verde picada en cubitos

30 ml Crema de vaca

Cantidad al gusto de sal, pimienta y cebollín.

Preparación

- 1.- Romper 4 huevos en un bowl, salpimentar. Añadir la crema, el cebollín finamente picado batir por completo.
- 2.- En una sartén grande calentar la mantequilla o el aceite de oliva según la preferencia y agregar los huevos, procurando dejar de grosor no más de $\frac{1}{2}$ cm. Cocer por unos instantes, voltear el huevo cuidando de no romper y dejar cocer por espacio de 2 minutos aproximadamente a fuego medio.
- 3.- Al momento de servir en el plato doblarlo en 3 platos para darle forma de rectángulo, decorar con cebollín el plato.
- 4.- Colocar la manzana y yogurt natural a un costado de la tortilla.