Rollos de tortilla de claras con jamón de pavo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	2	Cenas	Fácil

.

Ingredientes

300gr. Claras de Huevo San Juan

3 rebanadas Jamón de Pierna

Cantidad necesaria: Sal y pimienta al gusto, aceite de oliva al gusto

Para decorar

3 pza.

Cantidad necesaria: Queso fresco, jitomate cherry, palillos

Preparación

– En una sartén poner a calentar un poco de aceite de oliva, poner clara de huevo a que cubra el fondo del sartén, dejar cocer por un instante una vez que el huevo este completamente blanco voltear con cuidado y dejar cocer.

– Retirar del fuego y colocarlo en un papel absorbente para retirar el exceso de grasa. Colocar la rebanada de Jamón y enrollar. Cortar en tubos de 3 cm aproximadamente

– Cortar el jitomate por la mitad ponerlo encima del huevo ya cortado, posteriormente el queso y la aceituna, sujetar con el palillo.

Nota: Se puede acompañar con alguna salsa y aderezo.