

## Tortilla de queso con detalles de jamón ibérico



**Autor:**  
DOWN LLEIDA

**Tiempo:** 15 minutos

**Para:** 2 personas



### Preparación

1. Cortar el queso en trozos pequeños.
2. Romper los huevos en el plato hondo y tirar las cáscaras a la basura orgánica.
3. Batir los huevos y poner una pizca de sal.
4. Incorporar los trozos de queso al huevo.
5. Poner un poco de aceite en la sartén y encender el fuego.
6. Cuando el aceite esté caliente, volcar la mezcla de huevo con queso.
7. Esperar que un lado de la tortilla esté cocido, y dar la vuelta con el giratortillas o un plato plano.
8. Esperar que el otro lado esté cocido.
9. Apagar el fuego y servir la tortilla en medio de un plato plano.
10. Poner los canónigos alrededor de la tortilla.
11. Cortar trozos pequeños de jamón encima de la tortilla.
12. Echar un poco de aceite, sal Maldon y unas gotas de vinagre de Módena encima de los canónigos.

### Ingredientes:

- » 2 huevos
- » Queso
- » Jamón ibérico
- » Canónigos
- » Sal
- » Sal Maldon
- » Aceite
- » Vinagre

## Ingredientes

---



## Utensilios

---

- 1 plato hondo
- 1 plato plano
- 1 cuchillo
- 1 tenedor
- 1 sartén
- 1 tenedor de madera

## Preparación con imágenes

---

1



2



3



4



5

