MARÍA



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Tortilla de boniato y rulo de cabra

4 raciones

Ingredientes

- Boniato
- Cebolla
- Rulo de cabra
- Huevos
- Sal
- Aove

Elaboración

1. Pelamos y cortamos el boniato en láminas finas, mientras calentamos aove en una sartén
2. Lo añadimos a fuego medio-bajo, ponemos la tapa y dejamos que se confite
3. Por otro lado batimos los huevos en un bol con sal
4. Añadimos el boniato al bol de los huevos y dejamos reposar unos minutos
5. Calentamos de nuevo la sartén, echamos parte de la mezcla, ponemos los trozos de queso distribuidos y añadimos la mezcla restante
6. Doramos por ambos lados, dando vuelta y vuelta

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy