



BRAZO DE GITANO DE TORTILLA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de huevos
- 100 g de jamón york
- 100 g de queso gruyere
- 150 ml de leche de vaca entera
- 40 lonchas de aceite de oliva
- pimienta
- sal

LA PREPARACIÓN

- Poner en un bol los huevos, la leche y un poco de pimienta y sal. Batir bien y hacer una tortilla (no demasiado fina) con la mezcla. Dejar que se enfríe.
- Cubrir con las lonchas de queso y a continuación con las de jamón york. Enrollar en forma de brazo de gitano y trocear.
- Servir acompañado de una ensalada.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 4.6 g	Grasas 28 g
Kcal 345	Proteínas 18.9 g