



TORTILLAS DE QUESO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 150 g de miga de pan duro
- 2 dientes de ajo
- 150 g de queso Cantal viejo seco
- 50 g de leche desnatada
- 5 g de especias (clavo, comino, pimienta,...)
- 3 unidades de huevo
- 25 g de perejil
- 20 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- El día anterior, corta el pan en daditos y colócalos en una ensaladera, añade el ajo pelado y machacado, el queso cortado en láminas muy finas y la leche. Deja reposar 1 hora y luego amasa con un tenedor o con la mano. Salpimienta, añade las especias y reserva en la nevera.
- Al día siguiente, bate los huevos. Lava, corta los tallos del perejil y pícalo. Incorpóralo a la preparación del día anterior. Amasa la pasta, que debe quedar blanda, pero sin líquido. Deja escurrir 1 hora.
- Divide la pasta en 4 partes. Calienta las 2 cucharadas de aceite en una sartén pequeña y cocina las



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 19.9 g	Grasas 21.4 g
Kcal 344	Proteínas 16.5 g

tortillas, dorándolas 5 minutos por cada lado. Sirve caliente.