

# TORTILLA FRANCESA rellena

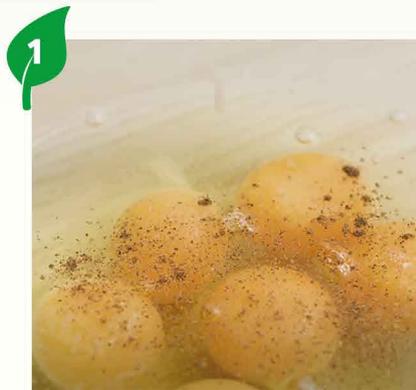
🕒 20 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 6 huevos
- Sal
- Pimienta
- 150 ml de nata de cocina
- Mantequilla
- 1 pack de **Primeros Brotes Rúcula Florette**
- 80 g de tomate cherry
- 1 aguacate
- 60 g de salmón ahumado
- 25 g de queso feta



**Bate** los huevos junto con la sal y la pimienta en un bol.



**Añade** la nata y **mezcla** bien el conjunto hasta obtener una masa homogénea.



En una sartén con mantequilla fundida, **cocina** las tortillas cubriendo la superficie con una capa fina de la mezcla anterior, dándoles la vuelta para que cuajen por ambos lados.



**Rellena** la mitad de cada tortilla con una base de rúcula Florette, tomates cherry en cuartos, aguacate en medias lunas, salmón ahumado en porciones y queso feta desmigado.



**Cierra** la tortilla y **emplata**.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Primeros Brotes  
Rúcula Florette

