Crepes de tortilla con ensalada y lacón

15 minutos | Fácil | 4 Personas

INGREDIENTES

- **1 pack Dúo Canónigo y Rúcula Florette**
- 8 huevos camperos
- 280 g queso semicurado de nata (tetilla o similar)
- 2 aguacates
- 200 g de lacón
- Pimentón al gusto
- 2 tomates de rama medianos
- 100 g de queso parmesano

1

En una sartén con aceite de oliva, vierte los huevos batidos y sazonados. Cuando cuajen, da la vuelta y vuelve a cocinar unos segundos más. Serán dos huevos por persona, repite este paso hasta terminar con los 8 huevos.

2

En la misma sartén caliente, añade el queso parmesano rallado, extendiéndolo sobre la superficie de la sartén. Cocina a fuego lento hasta tostar por ambos lados, formando un crujiente fino. Reserva.

3

Dispón la tortilla en el plato y coloca las láminas de queso para que se funda con el calor. Añade el lacón y espolvorea pimentón al gusto.

4

Sobre el mismo, agrega las rodajas de tomate y las láminas finas de aguacate.

5

Por último, emplata el dúo de brotes encima del aguacate y termina con el crujiente de queso parmesano en pequeñas porciones.

Productos de esta receta

Dúo canónigo y rúcula

HUERTOS DE PROXIMIDAD
Florette