

TORTILLA DE GAMBAS

1 raciones

12 min

Muy fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Tortillas



Información nutricional

Valores por ración

Energía

255 kcal

Grasas

13 g

Fibra

g

Proteínas

33 g

Carbohidratos

1 g

Sal

1.3 g

Ingredientes

- 130 g de huevo
- 100 g de gambas peladas
- 5 g de aceite de oliva
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Secar las gambas peladas con papel de cocina.
- 2** Batir el huevo en un bol hasta que quede homogéneo.
- 3** Añadir sal al huevo batido y mezclar.
- 4** Incorporar las gambas peladas al huevo y remover.
- 5** Calentar una sartén con aceite de oliva.
- 6** Verter la mezcla cuando la sartén esté caliente.
- 7** Cocinar a fuego medio hasta que la base esté cuajada.
- 8** Dar la vuelta con cuidado y cocinar por el otro lado hasta que esté en su punto.
- 9** Retirar del fuego y servir caliente.

Consejos

- Seca bien las gambas antes de mezclarlas con el huevo para que la tortilla quede más cuajada y no suelte agua.
- Para un exterior más dorado, calienta bien la sartén antes de verter la mezcla y mantén fuego medio para que no se queme.
- Si prefieres una tortilla más jugosa, reduce ligeramente el tiempo del segundo lado y retírala cuando el centro aún esté tierno.

- Usa una sartén del diámetro justo para que quede con buen grosor y sea fácil de voltear.
- Deja reposar 1 minuto fuera del fuego antes de servir: termina de asentarse sin resecarse.