



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTILLA DE MANZANAS Y PERAS



INGREDIENTES:

- 2 Manzanas.
- 2 Peras.
- 5 Huevos.
- 1 Nuez de Mantequilla.
- 2 Cucharadas de Azúcar.
- 1 Pizca de Canela molida.
- Sal y Aceite.

ELABORACIÓN:

Pelamos y laminamos finamente las manzanas y las peras. En una sartén con la mantequilla y el azúcar, añadimos la manzana y la salteamos durante 5 minutos, a continuación añadimos la pera y la canela, dejamos que se haga durante 20 minutos a fuego mínimo. Una vez hecho, reservamos dejamos que se atempere. Batimos los huevos con una pizca de sal, incorporamos lo reservado y mezclamos bien. (También podemos batir con unas varillas si lo queremos menos grueso). En una sartén antiadherente ponemos un poco de aceite y cuando esté caliente incorporamos la masa. Cuajamos igual que una tortilla de patatas. (el grado de cuajado va en función de cómo nos guste) Podemos acompañar con un sirope o caramelo líquido.

<https://www.mepillasquisando.com>