



<https://www.mepillasquisando.com>



1197 - TORTILLA SACROMONTE



ESTA TORTILLA ES EXCLUSIVA Y TÍPICA DE GRANADA

INGREDIENTES:

2 Patatas.
1 Pimiento morrón.
50 gr. De Guisantes cocidos.
50 gr. Chorizo.
50 gr. Jamón serrano.
8 Huevos.
2 Sesadas de Cordero.
4 Criadillas de Cordero.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Limpiamos los sesos y las criadillas, los hervimos en agua con sal unos cinco minutos, escurrimos. Cortamos las patatas en rodajas, las freímos y cuando estén blanditas las sacamos y escurrimos bien. Batimos las claras de huevo y después añadimos las yemas y volvemos a batir. Freímos las criadillas y los sesos, las troceamos y añadimos las patatas, el jamón y el chorizo cortado en taquitos, los guisantes y el pimiento morrón en juliana. Mezclamos bien todo y ponemos un poco de sal. En una sartén con un poco de aceite, ponemos toda la mezcla y cuajamos por los dos lados a fuego lento hasta que la tortilla esté doradita.

FACEBOOK: Cocina Española Casera