

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0239 TORTILLA DE PAN RALLADO

Ingredientes (para 4 comensales)

- Pan de calidad (400 gr)
- Huevos (4)
- Ajo (2)
- Limón (1)
- Mantequilla sin sal (1 cucharada)
- Aceite de oliva virgen extra (1 cucharada)
- Sal fina
- Pimienta negra en grano



Proceder

Lo primero que tenemos que hacer es rallar el pan utilizando un robot (yo uso Thermomix®). Se puede hacer esta receta con pan rallado del que venden empaquetado, pero el resultado es mucho mejor si el pan está recién preparado

Batimos los huevos y les añadimos el pan rallado, el ajo picado lo más fino posible, el perejil picado también muy fino, un poco de sal, un poco de pimienta molida y el zumo de un limón pasado a través de un colador para que no caiga ninguna semilla ni trozo de pulpa a la mezcla

Removemos todo hasta obtener una masa uniforme que ha de quedar más bien jugosa

Podemos rectificar añadiendo algo más de huevo batido si quedara muy seca o añadiendo un poco de pan rallado si la mezcla quedará demasiado líquida

Damos forma a las tortillas al tamaño que nos guste

Ponemos una sartén al fuego (al 6 o 7) con una cucharada de mantequilla y otra de aceite de oliva y hacemos las tortillas por una cara. Cuando esta primera cara esté dorada, hacemos la otra hasta que quede dorada a nuestro gusto

Servimos