



CHARRITOS

FRANCISCO MARCOS NEVADO
Salamanca

Tiempo de elaboración: 30-45'



Elaboración

Picar muy bien la cebolla o cebolleta y pocharla en 3 cucharadas de aceite a fuego lento. Cuando esté casi rendida, añadir el farinato desmenuzado, mezclándolo con la cebolla pochada y el azúcar; remover todo de vez en cuando a fuego lento formando una pasta jugosa.

Extraer las yemas de las mitades de los huevos, desmenuzándolas en un bol y mezclarlas con la pasta de farinato y cebolla que hay en la sartén; rellenar las claras en mitades con esta pasta.

Passar las claras rellenas por harina y huevo batido y freír, poniéndolas después en un plato sobre papel absorbente.

Presentación

Se presentan sobre hojas de lechuga, acompañados de una buena ensalada bien aliñada.

Observaciones

Si a la pasta de farinato y cebolla pochada se añaden dos huevos batidos con un poquito de sal, se puede obtener una tortilla a la que podemos denominar "Tortilla Miróbriga".

Ingredientes

Huevos cocidos partidos al medio 8 ud. / Cebolla o cebolleta medianas 1 ud. / Farinato de Ciudad Rodrigo 300 ó 400 gr. / Aceite de oliva ¼ l. / Harina ¼ kg. / Huevo batido 1 ud. / Lechuga, tomate, aceitunas / Vinagre, sal y aceite / Azúcar 2 cucharadas soperas