

Tortilla de Lenteja de La Armuña con Langostinos

ELABORACIÓN

Sofreír la cebolla y el pimiento picados.

Añadir a la cazuela las lentejas cocidas y los langostinos cocidos, pelados y troceados y sazonar a gusto.

Reposar durante 5 minutos, escurrir y posteriormente elaborar la tortilla con este relleno.

PRESENTACIÓN

Decoramos el plato con aceite de tomate. A continuación colocamos un trozo de tortilla en el centro del plato.

INGREDIENTES

- Lentejas de La Armuña cocidas 100 grs.
- Cebolla pequeña 1 unid.
- Pimiento Italiano o similar 1 unid.
- Langostinos 150 grs.
- Huevos 4 unid.
- Cucharadas soperas de Aceite de Oliva 4 unid.

Tiempo de Elaboración: 40'



GRAN CURRO

I.G.P. Lenteja de La Armuña
VILLARES DE LA REINA

