

OMELETTE ROLL

INGREDIENTES

(6 personas)

8 huevos

1 taza de leche

1/3 de taza de harina

1 Tomate mediano finamente picado

4 rebanadas de jamón; picado

1/4 taza de cebolla morada finamente picado

1 1/2 taza de queso mozzarella

Papel pergamino o papel vegetal film

Sal (opcional)

PREPARACION

Batimos los huevos, la leche y la harina en un tazón grande. Si batimos los huevos con la harina de primero y le añadimos la leche después, quedará una tortilla con una textura más suave. Añadir sal si gustan.

Vertemos la mezcla de huevo en una bandeja para hornear con papel pergamino o papel vegetal film. (De no tener papel, se puede engrasar con mantequilla la bandeja)

Esparcimos sobre los huevos las verduras preparadas, jamón y 1/2 taza de queso.

Horneamos a 180° C durante aproximadamente 14 min o hasta que los bordes estén casi listos.

Se saca del horno y se le añade el queso restante, y cocemos por 2 min o hasta que se derrita el queso.

Sacamos del horno y enrollamos la tortilla de inmediato, ayudándonos con el papel, comenzando en un extremo corto y despegando del papel a medida que vaya enrollando la tortilla.

Colocamos en un plato y cortamos en rodajas. Y servimos de inmediato.

NOTA

Dependiendo del queso y jamón que vayan a utilizar es posible que

necesite un poco de sal. Por lo general no agrego sal a mis tortillas

Puede agregar cualquier cosa que usted desee a esta tortilla, tales como diversos tipos de verduras, embutidos y queso.