

Tortilla de jamón



**Nombre de la receta**

Tortilla de jamón

**Tiempo**

10 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Tortilla con jamón serrano

**Ingredientes**

- 3 huevos
- 100 gramos de jamón serrano en tacos
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra

**Pasos**

En primer lugar en un bol vamos batiendo los huevos.

1



2 En una sartén con una cucharadita de aceite de oliva echamos los trocitos de jamón. Calentamos la sartén a fuego medio y le damos una vuelta a los taquitos de jamón sin que lleguen a freirse.



3 Bajamos el fuego al mínimo y echamos el huevo batido. Cuando veamos, damos la vuelta a la tortilla para que se haga por el otro lado. Sacamos nuestra tortilla y ya la tenemos lista para comer!

**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Juan Manuel Jurado