

# Crepes de tortilla con ensalada y lacón

🕒 15 minutos

👤 Fácil

👥 4 Personas

## ✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack Primeros Brotes Canónigos Florette
- ❑ 1 pack Primeros Brotes Rúcula Florette
- ❑ 8 huevos camperos
- ❑ 280 g queso semicurado de nata (tetilla o similar)
- ❑ 2 aguacates
- ❑ 200 g de lacón
- ❑ Pimentón al gusto
- ❑ 2 tomates de rama medianos
- ❑ 100 g de queso parmesano



En una sartén con aceite de oliva, vierte los huevos batidos y sazonados. Cuando cuajen, da la vuelta y vuelve a cocinar unos segundos más. Serán dos huevos por persona, repite este paso hasta terminar con los 8 huevos.



En la misma sartén caliente, añade el queso parmesano rallado, extendiéndolo sobre la superficie de la sartén. Cocina a fuego lento hasta tostar por ambos lados, formando un crujiente fino. Reserva.



Dispón la tortilla en el plato y coloca las láminas de queso para que se funda con el calor. Añade el lacón y espolvorea pimentón al gusto.



Sobre el mismo, agrega las rodajas de tomate y las láminas finas de aguacate.



Por último, emplata el dúo de brotes encima del aguacate y termina con el crujiente de queso parmesano en pequeñas porciones.

## Productos de esta receta



Packs de Primeros Brotes de Canónigos y Rúcula especial frutería

· HUERTOS DE PROXIMIDAD ·  
**Florette**