

Recetas



Tortilla de mermelada al brandy

(4 unidades)

Ingredientes

8 huevos
Sal
Azúcar
4 cucharadas de mermelada
2 cc de coñac
Cáscara de 1 limón
Mantequilla

Preparación

- Hacer 4 tortillas de 2 huevos cada una, en una sartén untada con mantequilla.
- Al batir los huevos se les añade una pizca de sal y una cucharada de azúcar.
- En el momento de dar vuelta las tortillas, se rellenan con una abundante cucharada de mermelada.
- Colocar las tortillas en una fuente, cubirlas con azúcar y quemarlas con una paleta caliente.
- Poner al fuego el coñac con 4 cucharadas de azúcar y la piel del limón.
- Cuando esta mezcla se encuentre bien caliente, se encenderá y se deja quemar.
- Luego se deja reducir hasta que forme un almíbar espeso, con el cual se bañan las tortillas.