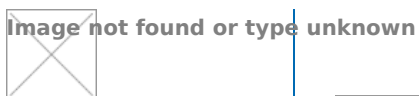


Rollos de tortilla de claras con jamón de pavo



2 persona(s).



20 minutos.



Cenas

Ingredientes

300gr. Claras de Huevo San Juan

3 rebanadas Jamón de Pierna

Cantidad necesaria: Sal y pimienta al gusto, aceite de oliva al gusto

Para decorar

3 pza.

Cantidad necesaria: Queso fresco, jitomate cherry, palillos

Preparación

- En una sartén poner a calentar un poco de aceite de oliva, poner clara de huevo a que cubra el fondo del sartén, dejar cocer por un instante una vez que el huevo este completamente blanco voltear con cuidado y dejar cocer.

- Retirar del fuego y colocarlo en un papel absorbente para retirar el exceso de grasa. Colocar la rebanada de Jamón y enrollar. Cortar en tubos de 3 cm aproximadamente

- Cortar el jitomate por la mitad ponerlo encima del huevo ya cortado, posteriormente el queso y la aceituna, sujetar con el palillo.

Nota: Se puede acompañar con alguna salsa y aderezo.

