



## Consejo del chef

Sala la carne con sal gruesa al gusto y sírvelo en un plato acompañado de unos espárragos y patatas a la parrilla, o tu guarnición preferida.

## Raciones para 1

2  
huevos  
2 rebanadas  
pan de molde  
  
perejil  
  
aceite

- 1 Casca los dos huevos de la tortilla en un bol, añade sal, pimienta y perejil al gusto y bate bien hasta que todo quede integrado.
- 2 En una parrilla o sartén antiadherente, echa un chorrito de aceite de oliva y vierte los huevos batidos intentando que ocupen toda la superficie de la sartén.
- 3 Impregna cada rebanada un poco de la mezcla de huevo por ambos lados. Espera un par de minutos a que empiece a cuajar el huevo a fuego suave y da la vuelta a la tortilla con la ayuda de una espátula ancha con cuidado de voltear las tres cosas a la vez, huevo y los dos panes del sándwich.
- 4 Recoge las partes del huevo que han quedado fuera del pan sobre este y dobla una rebanada sobre la otra formando el sándwich.
- 5 Retira el sándwich de huevo ya formado del fuego y sírvelo calentito.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sandwich-de-huevo-express/>

**COOKING**  
**LOVERS** 