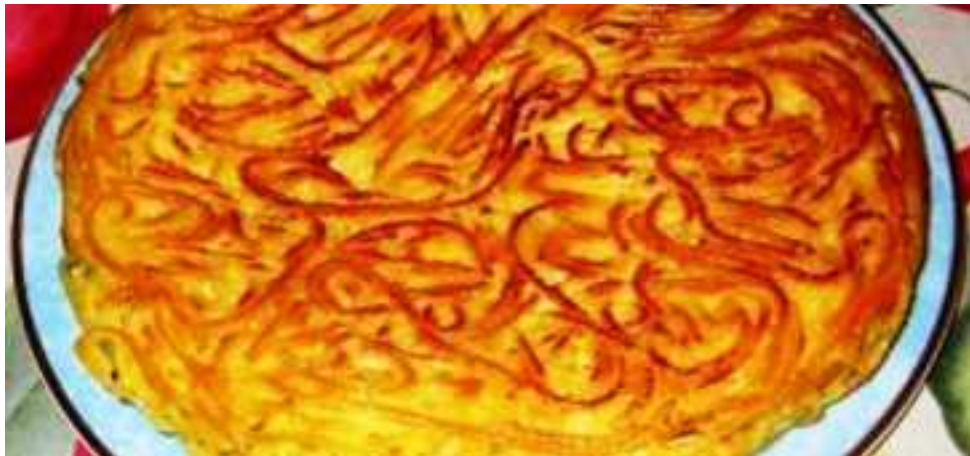


Receta de Tortilla de Espaguetis

27 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que espero que os guste, os servirá para aprovechar algún resto que os haya quedado de espaguetis y de esta forma también innováis en la cocina, seguro que a l@s amantes de la pasta les va a gustar esta receta de **Tortilla de Espaguetis** que es la número **1600** de nuestro Blog.

Ingredientes

- Resto de espaguetis cocidos (unos 300grs)
- Huevos (cuatro)
- Beicon ahumado (unas tiritas)
- Queso Cheddar o gouda (un trozo)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Perejil

Modo de Preparación

1. Trocear el beicon en taquitos y refreírlo en una sartén sin aceite, reservarlo
2. Partir el queso en taquitos y picar el perejil
3. En un bol grande, echar los huevos y batirlos, poner un poco de sal y pimienta y añadir los espaguetis, mezclar bien todo
4. Añadir el queso, el beicon y el perejil y mezclar todo
5. Poner un poco de aceite en una sartén y echar la mezcla del bol
6. Cuajar como si fuera una tortilla de patata, darla la vuelta para que se cuaje por el otro lado
7. Debe quedar doradita por fuera y melosa por dentro
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!