FOTORRECETA

Tortizza de longaniza

Una pizza muy aragonesa con base de huevo y hecha en sarten en unos pocos minutos, ideal para el jueves Lardero.

TIEMPO

Preparación: 10 minutos.
Cocinado: 20 minutos.

INGREDIENTES (dos personas)

La cantidad de los ingredientes será proporcional al tamaño de la sarten o a los gustos del cocinero. Puedes guiarte por la fotos como referencia.

Los complementarios a los huevos y la longaniza pueden ser variados según nuestro gusto, como patatas fritas en rodajas finas, espárragos trigueros, tomate, ¡o cualquier cosa que se nos ocurra!

3 huevos de gallinas felices
Longaniza fresca
Cebolla tierna
Champiñones
Pimiento asado (puede ser en conserva)

Cocinamos en sarten longaniza, cebolla y champiñones por separado.

Los reservamos.

Echamos el huevo batido a la sartén, a fuego medio para que no se queme y dejamos cuajar la parte de abajo.

Retiramos del fuego y añadimos en resto de los ingredientes: una base con cebolla y champiñones y, por encima, longaniza y pimientos.

Terminamos de cuajar en sarten sin dejar que se seque y decoramos con cebollino o perejil fresco.

Et, voilà! A comer.

Zaragoza
AYUNTAMIENTO