



Tortilla de gambas

Tortilla de gambas

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

4 huevos, 400gr. de gambas, agua, laurel, aceite, sal.

Pasos a seguir:

- 1) Echar agua en una cazuela, llevarla al fuego y añadir las gambas, el laurel y sal.
- 2) Se dejan cocer 3 minutos y se retira la cazuela del fuego.
- 3) Se pelan las gambas.
- 4) Se baten los huevos y se sazonan.
- 5) Calentar aceite en una sartén y añadir los huevos batidos y las gambas.
- 6) Se remueve bien y, cuando el huevo se empiece a cocer se forma la tortilla.
- 7) Se retira del fuego y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasyostres.net/primer-plato/tortilla-de-gambas-195.php>