



Tortilla de pera

Ingredientes - Para 1 persona(s)

- 1 Ud. de *Pera variedad conference*
- 1 Ud. de *Huevo de gallina de corral*
- 1 Ud. de *Tomate rojo*
- 1 Puñado(s) de *Canónigos*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Orégano*

Preparación

Paso 1 - Pelar y cortar los ingredientes

Utilizaremos una pera de la variedad *conference*, la pelaremos y la cortaremos como si de una patata se tratara.

Paso 2 - Hacer la tortilla

En una sartén, verteremos una cucharada y media de aceite de oliva virgen y, cuando esté caliente, pondremos la pera a freír, salándola ligeramente para potenciar su sabor.

La mantendremos a fuego moderado, removiendo constantemente hasta que consigamos que la pera nos quede dorada como se muestra en la fotografía, momento en que la retiraremos del fuego y la reservaremos.

Cascaremos en un cuenco, un huevo, y batiremos primero la clara y luego añadiremos la yema, con lo que conseguiremos una mayor esponjosidad.

En la misma sartén que hemos frito la pera y con el aceite sobrante, verteremos el huevo con los trozos de pera. Yo los he mantenido enteros, pero se pueden hacer más pequeños. Iremos dándole forma y vuelta a la tortilla hasta conseguir la textura que más nos guste, más o menos hecha.

Paso 3 - Emplatado

Colocaremos, en un plato, unos cuantos canónigos y un tomate rojo abierto, lo aliñaremos con aceite y sal y espolvorearemos con orégano.

Es un segundo plato, ligero y muy suave en contrastes.

Espero os guste.