



Atelier de Cocina

TORTILLAS O`THELLO

Ingredientes:

125 grs. de carne de cangrejo desmenuzada
50 grs. de juliana de salmón ahumado (cortado en tiritas)
1 tomate concaseé (pelado, sin pepitas y troceado en cuadraditos)
4 huevos
10 grs. de hierbas frescas picadas: perejil, cebollino, perifollo...
Hojas de ensalada variadas: berros, lechuga, achicoria ...
50 grs. de vinagreta (3 partes de aceite - 1 parte de vinagre, sal y pimienta)

Salsa:

100 grs. de mahonesa
50 grs. de tomate ketchup
 $\frac{1}{2}$ yogur natural sin azúcar
Zumo de $\frac{1}{2}$ naranja
1 cucharada de cebollino
Tabasco
Sal y Pimienta

Elaboración:

Salsa: Mezclar la mahonesa, el tomate ketchup, el yogur y el zumo de naranja. Añadir el cebollino y aderezar con sal, pimienta y tabasco.

Mezclar la carne de cangrejo con la del salmón ahumado, el tomate y una cucharada de la salsa anterior. Reservar.

Batir los huevos con las hierbas, sal y pimienta. Hacer tortillas finas en forma de crepés y rellenarlas con la mezcla del cangrejo.



Atelier de Cocina

Presentación:

Doblar por la mitad.

Cubrir el fondo del plato con la salsa.

Mezclar las hojas de ensaladas limpias con la vinagreta y colocar a un lado del plato.

Colocar en el otro lado la tortilla.

Nota:

Se puede sustituir la carne de cangrejo, el salmón ahumado y el tomate por otro relleno.