



## 'Rolls' de tortilla

### Ingredientes (para 1 ración)

- 2 huevos (1 entero + 1 clara)
- 50 g de pavo cocido
- 2 cucharadas de crema de queso o requesón
- Aceite de oliva virgen

### Elaboración

1. Batir los huevos y cocerlos en una sartén con aceite muy caliente, cubriendo toda su superficie como si fuera un crep.
2. Apartar del fuego, untar con un poco de queso y disponer encima el pavo.
3. Envolver la tortilla formando un rollito.
4. Acabar de dorar a fuego suave unos segundos.
5. Cortar a porciones y servir.

### Recomendaciones

En caso de ileostomía de alto débito o diarrea, preparar con un queso sin lactosa o directamente sin queso.