

## TORTILLA SACROMONTE

Según el libro <Cocina de Andalucía> de J. L. Gómez Mier, de Editores Algaida de 1990 la receta original sólo lleva los sesos y las criadillas, además de los presupuestos huevos. Esto lo apoyan todos los maestros de cocina más viejos de la provincia de Granada, ya que se cuenta que esta tortilla nació en la Abadía del Sacromonte. Dicen que las gentes agradecidas a los Monjes de esta Abadía por lo que ellos les hubiesen podido ayudar les hacían de regalo las criadillas, sesos y mollejas de los corderos y cerdos, que en aquellos tiempos, cuando había más hambre que frío, estaban considerados un buen manjar. Por esto viéndose a menudo con este tipo de producto le buscaron una forma de cocinarlo que diera para mas comensales. Posteriormente en los restaurantes de Granada para enriquecerla se servía esta tortilla cubriéndola o rodeándola con lonchas de jamón y chorizo.

Sin embargo, la enciclopedia < Gran Larousse de la cocina>, edición de 1988, la cita de esta manera.

**Ingredientes:** 2 sesos, 1 criadilla, 100 gr jamón, 50 gr. Pimientos morrones, 50 gr. Guisantes hervidos, 250 gr. de patatas picadas a cuadritos, 6 huevos.

### **Elaboración:**

Una vez cocidos los sesos y criadillas, quitarles el pellejo y freírlos. Una vez dorados, escurrirlos y cortarlos en daditos, agregar el jamón también cortado en daditos y los morrones picados muy menudamente. Añadir también los guisantes y las patatas y rehogar todo en sartén con poco aceite hasta que esté en su punto. Batir los huevos y añadirlos a todo el conjunto. Hacer una tortilla que resulte gruesa y jugosa por dentro.