

Será por recetas



Tortilla con alubias

Tapas y Pinchos

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 05/03/2012

Ingredientes

- 3 tomates
- 1 puerro pequeño
- 8 huevos
- 1 manojo de hierbas aromáticas
- 300 g de alubias
- 3 dientes de ajo
- sal
- 8 cebolletas
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta

Elaboración

Escaldar los tomates pocos segundo en agua hirviendo y luego pelarlos, quitar las semillas y picarlos. Lavar las alubias. Limpiar el puerro y las cebolletas trocearlas. Pelar los ajos y majar.

A continuación calentar 3 cucharadas de aceite y sofreír las alubias con la cebolleta 5 minutos. Añadir el puerro y el ajo y dejar de sofreír unos 5 minutos más.

Agregar el tomate y cocerlo 5 minutos. Batir los huevos, salpimentar y echar las hierbas picadas.

Calentar el resto del aceite en otra sartén grande, echar el huevo, tapar la sartén y dejar cuajar la parte de abajo a fuego lento. Darle la vuelta y dorar la parte superior. Cortar la tortilla en cuartos, rellenarlos del rehogado preparado previamente.



Autor receta de Tortilla con alubias

RaspBerry

 52 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 03/04/2012