

Receta de Tortilla de Lechuga con Queso Gratinado

10 Ago 2018



Buenos días a tod@s, la receta que os dejo para hoy es una forma muy rica de tomar la lechuga y aunque os parezca un poco extraño, queda muy rica para vuestras cenas veraniegas y además gratinada con el queso queda más rica aún, seguro que os gustará esta **Tortilla de Lechuga con Queso Gratinado**.

Ingredientes

- Lechuga Iceberg que no sea muy grande (una)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Huevos (cinco)
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen
- Queso para gratinar (al gusto)

Modo de Preparación

1. Cortar en juliana fina la cebolla y picar los dientes de ajos en trocitos
2. Poner tres cucharadas de aceite en una sartén amplia, y añadir la cebolla y los ajos, dejar que se poche bien
3. Lavar y secar la lechuga y cortarla finita
4. Cuando estén la cebollas y los ajos, añadir la lechuga, salpimentar y pochar a fuego bajo, removiendo de vez en cuando
5. Batir los huevos, y mezclar bien todo
6. Cuajar la tortilla según vuestra costumbre por ambos lados
7. Cortar el queso en trocitos, ponerlo por encima de la tortilla y meter unos minutos al horno a gratinar
8. Servir y....buen provecho!!!