

Receta de Tortilla de Lechuga

06 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo una receta muy apropiada para tod@s l@s que hacen vigilia de cuaresma y también para aquell@s que les gustan las verduras y probar nuevos sabores, espero que os guste.

Ingredientes

- Lechuga de hoja suave (una)
- Huevos (tres o cuatro)
- Harina (dos cucharadas soperas)
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Lavar bien la lechuga y cortar las hojas en tiritas finas
2. En un bol batir las claras de los huevos a punto de nieve, incorporar las yemas y volver a batir hasta que quede una mezcla homogénea
3. Introducir las tiritas de lechuga y mezclar bien
4. Añadir la harina poco a poco y no dejar de remover para que no queden grumos, poner un poco de sal y pimienta al gusto
5. En una sartén con un poquito de aceite caliente, cuajar la tortilla por ambos lados hasta que quede doradita
6. Servir caliente y....buen provecho!!!