

Receta de Tortilla de Habas

14 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de una de las tortillas que a mí más me gusta, se trata de Tortilla de Habas, os recomiendo que la preparéis en casa si sois amantes de esta rica verdura de temporada, seguro que os encantará.

Ingredientes

- Habas cocidas (medio kg aproximadamente)
- Aceite de oliva
- Huevos (cinco o seis)
- Ajo molido
- Pan rallado (dos o tres cucharadas)
- Sal

Modo de Preparación

1. Trocear las habas y cocerlas en agua con un poco de sal, unos veinte minutos en la olla, si es rápida pues la mitad de tiempo
2. Escurrir bien
3. En una sartén al fuego, poner un poco de aceite de oliva y refreír las habas, espolvorear un poco de ajo molido y un poquito de sal y cuando estén refritas, echar unas cucharadas de pan rallado y remover para que se mezcle bien
4. Batir las claras de los huevos y después añadir las yemas y volver a batir
5. Echar las habas en el huevo batido y mezclar
6. En otra sartén más pequeña poner un poquito de aceite y cuajar la tortilla por ambos lados
7. Servir caliente y....buen provecho!!!