

Receta de Tortilla de la Huerta

01 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo una rica receta que estoy segura que os gustará, es una estupenda manera de tomar verduras y espero que la preparéis en casa para vuestra familia, que quedará encantada con esta **Tortilla de la Huerta**.

Ingredientes

- Huevos (ocho)
- Patatas (dos)
- Calabacín (uno)
- Cebolleta (una)
- Espárragos verdes (seis)
- Ajos (tres dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Tomates (dos o tres)

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite, refreír la cebolleta y dos dientes de ajo bien picadito todo
2. Cuando esté bien pochadito, poner un poco más de aceite y añadir las patatas peladas y troceadas en rodajitas finitas, poner un poco de sal al gusto
3. Lavar y picar el calabacín sin pelar y añadirlo a la sartén, remover para mezclar
4. Lavar y picar los espárragos y echarlos a la sartén hasta que todo esté bien pochadito
5. En un bol batir las claras de los huevos y después las yemas, añadir todo el sofrito quitando el exceso de aceite
6. Cuajar la tortilla por ambos lados, según vuestra costumbre
7. Lavar los tomates y cortarlos en rodajas, poner el ajo restante bien picadito por encima y rociar con un chorrito de aceite, vinagre y un poco de sal
8. Servir la tortilla acompañada de la ensalada de tomate y...buen provecho!!!