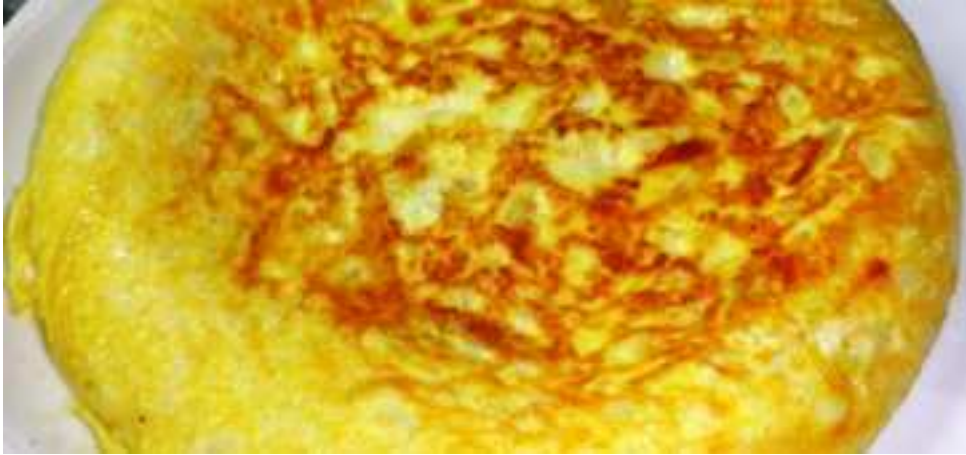


Receta de Tortilla de Coliflor

27 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de una rica **Tortilla de Coliflor**, me la ha recomendado una amiga y me ha dicho que queda riquísima y que a su familia le encanta y los pequeños ni siquiera se enteran que es coliflor, por eso es una opción estupenda para que tomen verdura.

Ingredientes

- Coliflor hervida y escurrida (unos ramilletes)
- Cebolla (una pequeña)
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevos (cuatro o cinco)

Modo de Preparación

1. Hervir la coliflor y ponerla a escurrir
 2. Partir la cebolla en juliana y freír en una sartén con un poco de aceite a fuego medio hasta que quede transparente
 3. Batir los huevos primero la clara y después añadir las yemas y seguir batiendo
 4. Poner un poco de sal y añadir la coliflor y la cebolla bien escurrida el aceite
 5. Mezclar para que se integren bien los ingredientes
 6. Poner un poco de aceite en una sartén y cuando esté bien caliente, añadir la mezcla batida
 7. Dejar que se cuaje lentamente, bajando un poco el fuego
 8. Darla la vuelta y dejar que se cuaje por el otro lado hasta que esté bien doradita
 9. Apartar del fuego, servir y....buen provecho!!!
-