

Receta de Tortilla De Acelgas Y Pan Rallado

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy miércoles os dejo esta receta de tortilla de acelgas, os recomiendo que la preparéis en casa porque queda muy rica y así tomáis algo de verdura.

Ingredientes

- Acelgas hervidas (un tarro)
- Pan rallado
- Ajo molido
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevos (cuatro o cinco)

Modo de Preparación

1. Abrir el frasco de acelgas y poner a escurrir
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, refreír las acelgas
3. Echar un poco de sal y ajo en polvo
4. En un bol, batir los huevos primero las claras y luego añadir las yemas y volver a batir
5. Echar unas cucharaditas de pan rallado sobre las acelgas y remover para que se mezcle bien
6. Juntar las acelgas con el huevo batido y cuajar la tortilla por los dos lados y.....buen provecho!!!