

Receta de Tortilla De Collejas Silvestres

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica tortilla que he preparado con unas collejas silvestres que me han regalado, os diré que estas collejas se encuentran en el campo, para l@s que no lo sepan, suelen estar en sitios húmedos y sobre todo en primavera.

Ingredientes

- Collejas silvestres
- Ajo molido
- Aceite de oliva
- Huevos (cuatro o cinco)
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. Trocear las collejas, lavarlas bien y ponerlas a cocer con agua con sal diez minutos en olla rápida o veinte en olla normal
 2. Dejar que escurran
 3. Batir en un bol primero las claras y después añadir las yemas y seguir batiendo
 4. En una sartén con un poco de aceite caliente, refreír las collejas escurridas y espolvorear con ajo molido, rehogar un rato y echar un poco de pan rallado, para que cuajen mejor
 5. Cuajar la tortilla según vuestra costumbre, servir caliente y... buen provecho!!!
-