

Tortilla de ajetes



Nombre de la receta

Tortilla de ajetes

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

1

Alérgenos

Huevo

Descripción

Tortilla de ajetes tiernos

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 200 gramos de ajetes
- 2 huevos
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 Para hacer nuestra riquísima tortilla, en primer lugar, lavaremos y partiremos los ajetes como se observa en la imagen desechando el resto.



2 A continuación ponemos el aceite en una sartén y freímos los ajetes a fuego no muy alto. Añadimos sal al gusto.



3 Cuando los ajetes estén dorados, quitamos el exceso de aceite.



4 Añadimos los huevos batidos con una pizca de sal y cuajamos por ambos lados la tortilla. Ya tenemos preparada nuestra primaveral tortilla de ajetes.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares