

## Tortilla de alcachofas



### Nombre de la receta

Tortilla de alcachofas

### Tiempo

20 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

2

### Alérgenos



Huevo

### Descripción

Tortilla de panetes de alcachofa

### Ingredientes

- 400 gramos de alachofas
- 1/2 vasos de aceite de oliva suave
- 4 huevos

- al gusto de sal

## Pasos

**1** Para hacer esta tortilla, sólo utilizaremos los panetes de las alcachofas por lo que se quedarán bien peladas y cortadas como se ven en la foto.



**2** En una sartén ponemos el aceite y las freímos previamente saladas a fuego medio. Una vez que están fritas, escurrimos el aceite y le echamos los huevos batidos con una pizca de sal. Ya solo queda cuajarla como una tortilla normal por ambas caras a fuego bajito para que se haga el huevo por el interior. Queda una tortilla de riquísimo sabor.



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

Matilde Linares