

## Tortilla de berenjenas, patata y cebolla

**Nombre de la receta**

Tortilla de berenjenas, patata y cebolla

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

6

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Tortilla de berenjenas, patata y cebolla

**Ingredientes**

- 6 huevos
- 1 berenjena grande
- 2 patatas grandes
- 1 cebolla grande
- 250 mililitro de aceite de oliva suave
- al gusto de sal

## Pasos

- 1 Para hacer esta rica tortilla, pelaremos las patatas y las partimos como para tortilla. Igualmente pelamos la berenjena y la partimos en cuadritos. Partimos igualmente en trozos la cebolla.



- 2 Colocamos una sartén apta para tortillas con el aceite y cuando este esté caliente echamos todos los ingredientes previamente salados. Una vez el aceite vuelva a coger fuerza, bajamos el fuego a moderado para que se haga lentamente todos los ingredientes.



- 3 Cuando todos los ingredientes están muy picaditos y hechos, colocamos un colador grande sobre un bol y vertemos el contenido de la sartén para que escurra la mayor cantidad de aceite posible. Volvemos a poner la verdura en la sartén y añadimos los huevos batidos con una pizca de sal. Procedemos a cuajar la tortilla a fuego lento. Doramos por ambas caras. Es una mezcla de sabores que sabe riquísima, quedando una tortilla muy muy jugosa con poco huevo.



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

Matilde Linares