

Tortilla de berenjenas

**Nombre de la receta**

Tortilla de berenjenas

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo

Descripción

Esta receta es una receta tradicional que no muchas personas conocen.

Ingredientes

- 4 Berenjenas medianas
- 5 Huevos
- 200 mililitro de Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Sal

Pasos

1 En primer lugar pelamos las berenjenas y las cortamos en trocitos. Posteriormente las dejamos en un bol con agua para que pierdan el amargor durante unos minutos.



2 Añadimos el aceite a una sartén y lo calentamos. Añadimos las berenjenas y bajamos el fuego al mínimo y cocinamos sobre unos 15 minutos hasta que estén blanditas.



3 Batimos los huevos en un bol y retiramos el aceite sobrante de freír las berenjenas.

4 Lo echamos todo en una sartén antiadherente y con el fuego al mínimo vamos cuajando la tortilla



5 Damos la vuelta a la tortilla y cuando esté lista la sacamos y ponemos en un plato. Ya está lista para comer nuestra rica y jugosa tortilla de berenjenas.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado