

## Tortilla de criadillas

**Nombre de la receta**

Tortilla de criadillas

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Tortilla de criadillas de tierra o turmas

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 300 gramos de criadillas de tierra
- 3 huevos
- 150 mililitro de aceite de oliva o girasol
- al gusto de sal

## Pasos

**1** Este es un plato que sólo comemos cuando se encuentra criadillas en el campo. Hay pocos sitios donde se críen estos hongos silvestres y también son muy difíciles de encontrar. Por eso es un producto tan valorado. Aunque son de la familia de los hongos, su aspecto y su textura es parecida a la patata.



**2** En primer lugar deberemos lavarlas en abundante agua para quitar toda la tierra posible. Después se pelarán con cuidado quitando toda la tierrecilla que puedan tener incrustada.



**3** A continuación las partimos en rodajas que no sean muy finas y salamos al gusto.



**4** En una sartén, ponemos el aceite y cuando esté caliente freímos nuestras rodajas de criadilla. No tardan demasiado en freírse, además deben quedar tiernas.



**5** Ahora escurrimos el aceite y añadimos los huevos batidos con una pizca de sal. Cuajamos nuestra tortilla por ambos lados. Ya tenemos preparada nuestra exquisita tortilla de criadillas.



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares