

Tortilla de habas



Nombre de la receta

Tortilla de habas

Tiempo

1/2 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos



Huevo

Descripción

Tortilla de habas tiernas con vaina.

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba), España

Ingredientes

- 400 gramos de habas
- 5 huevos
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliv3

Pasos

1 Lavamos nuestras habas recién cogidas y las escurrimos. Como son tiernas solamente les quitamos las puntitas de las vainas y partimos trozos de un centímetro aproximadamente.



2 En una sartén apropiada para tortilla, ponemos el aceite a calentar y freímos las habas con un poco de sal a fuego moderado para que se hagan y no se quemen por fuera. Cuando están a nuestro gusto, batimos los huevos echándole otro poco de sal y cuajamos vamos cuajando nuestra tortilla por ambos lados.



3 Cuando esté a punto la sacamos a un plato.



Observaciones o consejos

Se le puede añadir cebolleta fresca y está muy rica. A mi personalmente, me gustan los sabores puros ya sean habas, espárragos, etc.

Autor

Matilde Linares