

Tortilla rellena de berenjena y queso

Descripción

Esta receta me la ha pasado Raquel. Una forma distinta de comer tortilla.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 puerro pequeño.
- * 1 berenjena mediana.
- * 1 diente de ajo.

- * 1/2 cebolleta pequeña.
- * Lonchas de queso tierno. La cantidad y la variedad que os guste.
- * 6 huevos grandes.
- * Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil, azúcar.
- * 6 lonchas finas de pavo, jamón York.



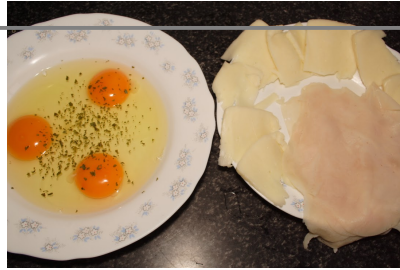
Preparación:

Limpiar bien la verdura. Picar la cebolleta, el ajo y el puerro menudos. Picar la berenjena en dados, justo cuando la vayáis a pochar, porque se oxida y se oscurece. En una sartén con aceite, pochamos el ajo y la cebolleta, cuando este, añadimos el puerro lo dejamos hacer y añadimos la berenjena en dados no muy grandes.



Salpimentamos y le ponemos también una pizca de azúcar, porque la berenjena se queda un poco amarga.

Ponemos en una sartén un chorrito de aceite de oliva y hacemos las dos tortillas de tres huevos cada una, como si fuera tortilla francesa pero redonda.



Para montar la tortilla: En un plato grande ponemos una de las tortillas, cubrimos con 3 lonchas de pavo.

Ponemos las lonchas de queso tierno, ya sabéis, a vuestro gusto, colocamos encima el relleno de la berenjena, otra capa de queso, otra de pavo y por último la segunda tortilla.



Y lista, la tortilla lista para degustar.



Categoría

1. Huevos

Fecha de creación
noviembre 25, 2014

Autor
admin

default watermark