Tortilla jardinera con ensalada y salsa ali oli

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 5 huevos
- media cebolla grande o una pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de pimiento rojo
- 1/4 de pimiento verde
- unos espárragos trigueros
- una latita de champiñones
- aceite
- sal

Preparación:

Paso 1

Hay dos formas de hacer esta receta. Yo hice las tortillas con las verduras en crudo, pero si no te gustan así, sofríelas un poco en la sartén antes de incorporarlas a los huevos. Picar las verduras en trozos bastos (reservar medio ajo para el ali oli). Batir 4 huevos con una pizca de sal. Añadir las verduras y verter la mezcla en una sartén muy caliente con un poco de aceite de oliva. Cuando haya cuajado por un lado, dar la vuelta con ayuda de un plato y dejar que termine de hacerse. Para el ali oli, ponemos un huevo en el vaso de batir, una pizca de sal y medio diente de ajoy batir. Ir añadiendo aceite poco a poco hasta conseguir una salsa homogénea. Se le puede añadir perejil para decorar. Servir la tortilla acompañada por la salsa y una ensalada de lechugas variadas.