ESPAGUETIS EN TORTILLA

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** chama



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300gr Espaguetis
- 3 huevos
- 1 cucharada de perejil picado
- 4 - 5 cucharadas de salsa de tomate
- 100 g de queso rallado
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

Cocer los espaguetis en abundante agua salada hirviendo, cuando esten al dente escurrir y condimentar con el queso y la salsa de tomate. Mezclar y dejar entibiar la pasta. Batir los huevos con un poco de sal e incorporar el perejil y los espaguetis. Remover. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sarten verter el compuesto de huevos y espaguetis ,procurando que quede repartido. Cocer a fuego lento hasta que este cuajada , darle la vuelta y proceder del mismo modo.