TORTILLA DE GUISANTES

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Jose Saez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Acompañar de una ensalada.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de guisantes (congelados o de temporada)
- 6 huevos
- Aceite y sal

Preparación:

Paso 1

Calentar el aceite en una sarten , agregar los guisantes y un poco de sal . Cocer a fuego lento hasta que esten tiernos . En un bol batir los huevos ,incorporar los guisantes y remover . Poner en la sarten esperar que este dorada y darle la vuelta y esperar que este cuajada.