

TORTILLA DE GUISANTES



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



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 sartén , 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 sartén esperar que este dorada y darle la vuelta y esperar que este cuajada.