

# TORTILLA DE BERENJENAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico



## Descripción:

Riquisiimaaaa

## Ingredientes para 1 persona :

- 1 Berenjena
- 1 loncha de queso
- 1 loncha de jamón de york
- 2 huevos
- ajo en polvo
- curry en polvo

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se corta la berenjena en rodajas y se hace a la plancha. Se baten los huevos, cuando esten batidos se le echa un poco de ajo en polvo y curry. Se echa una pizca de aceite en la sartén, se coloca la mitad de las rodajas de berenjenas, se le pone encima una loncha de jamón de york, encima la loncha de queso y encima el resto de las rodajas. Se echa el huevo batido por encima, cuando se vea que esta echo el lado de abajo se le da la vuelta para que se haga el otro lado