# Tortilla de alcachofas

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

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Cobra



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Muy económico
**El truco de esta receta:**
no cocer demasiado las alcachofas

## Descripción:

esta tortilla se a hecho en mi casa toda la vida y gusta a todos .

## Ingredientes para 4 personas :

- 1k alcachofas
- 5-6 huevos
- aceite sal pimienta
- 3 cucharadas de leche

## Preparación:

### Paso 1

limpiamos y troceamos las alcachofas y ponemos a hervir con agua y sal unos 10-15 min,hasta que esten blanditas pero no demasiado hechas ,escurrimos bien y reserbamos,batimos los huevos con la leche y la pimienta, añadimos las alcachofas y mezclamos.en una sarten con un poco de aceite bien caliente ponemos la mezcla anterior bien repartida por la sarten bajamos el fuego al minimo y tapamos,cuando este cuajada ponemos un plato grande a modo de tapa y bolcamos la sarten inmediatamente deslizamos la tortilla de nuevo en la sarten volvemos a tapar y de jamos unos minutos para que se termine de hacer y listo.yo le pongo unas rodajas de tomate fresco para acompañar .