Tortilla de berenjenas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 5 patatas
- 2 berenjenas
- 2 dientes de ajo
- 4 huevos
- 50 ml de yogur natural
- 1 cucharada de mejorana fresca
- Romero
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar en rodajas finas las berenjenas. Pelar, lavar y laminar las patatas. Pelar y picar los ajos. Poner una olla con agua a hervir, colocar encima la cesta para cocer al vapor las patatas, las berenjenas y los ajos. Cuando estén tiernas retirar la olla del fuego, sazonar con sal, pimienta, romero y reservar. En un recipiente amplio batir los huevos, salpimentar, mezclar con el yogur e incorporar las patatas y las berenjenas. Poner a calentar una sartén con dos cucharadas de aceite. Verter la mezcla y cuajar primero de un lado, darle la vuelta con ayuda de un plato y cuajar por el lado opuesto. Servir.