

# Tortilla de berenjenas



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** karmela



**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.*