

# TORTILLA DE ALCACHOFAS CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO



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

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 6 HUEVOS
- 8 MEDIANAS de ALCACHOFAS
- 4 PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- 1 LIMON
- UNAS HOJAS de ENSALADA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 VINAGRE

## Preparación:

### Paso 1

RETIRA LOS TALLOS , LAS HOJAS EXTERIORES Y LAS PUNTAS MAS DURAS DE LAS ALCACHOFAS , CORTALAS POR LA MITAD, ELIMINA LA PELUSILLA CENTRAL Y PARTELAS EN TIRAS LAVALAS SECALAS Y ROCIALAS CON EL ZUMO DE LIMON, SAZONALO Y RIEGALAS CON 4 CUCHARADAS DE ACEITE, CUECELAS EN EL HORNO PRECALENTADO A 180° DURANTE 20 MINUTOS Y RETIRALAS,

### Paso 2

ESCURRE LOS PIMIENTOS Y CORTALOS EN TIRAS, BATE LOS HUEVOS CON UNA PIZCA DE SAL, AGREGA LAS ALCACHOFAS Y LAS TIRAS DE PIMIENTO Y REMUEVE BIEN, CUAJA LA TORTILLA CON AMBOS LADOS CON UNAS GOTAS DE ACEITE ,

### Paso 3

LAVA LAS HOJAS DE LECHUGA Y ESCURRELAS ALINALAS CON UNA PIZCA DE SAL UN CHORRITO DE ACEITE Y OTRO DE VINAGRE, SIRVE LA TORTILLA ACOMPÑADA DE LA ENSALADA