

TORTILLA DE ALCACHOFAS CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Jessica Tello S



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