

# Fritatta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Diente de ajo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Hojas de ángel para la ensalada:** 25 Gramos

**Tomates secos hidratados:** 4 Unidades

**Sal y pimienta negra:** A gusto

**Echalottes picados:** 5 Unidades

**Hoja de ángel:** 50 Gramos

**Huevo:** 5 Unidades

**Habas cocidas:** 200 g

**Hojas de remolacha:** 20 g

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva salteamos *echalottes* y *ajo* picado por 3 minutos. Agregamos las *habas* y condimentamos con sal y pimienta.
- Incorporamos hojas de ángel y salteamos por un minuto. Reservamos.
- Para la ensalada, en un bol mezclamos hojas de ángel, hojas de *remolacha*, sal, pimienta y aceite de oliva. Reservamos.
- En un bol mezclamos huevos y rompemos la liga con batidor de alambre. Añadimos el salteado de *habas*, tomates secos cortados en tiras, sal, pimienta negra y llevamos la preparación a una sartén con aceite de oliva. Cocinamos hasta que haga piso y llevamos al horno hasta cocinar la parte superior.
- Servimos con la ensalada por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fritatta>