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 &aacute

- Ngel, 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