

Tortilla de Alcachofas



Ingredientes

Alcachofas: 5 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- *Pelar* y picar las alcachofas.
 - En una sartén con un poco de aceite, freír las alcachofas con un poquito de sal hasta que estén doraditas pero crujientes
 - Con una batidora eléctrica, batir los huevos en un tazón y añadir las alcachofas
 - Mezclar bien sin machacar mucho las alcachofas
 - Corregir de sal.
 - En otra sartén con un poquito de aceite y, una vez caliente, empezar a hacer la tortilla como si fuera una tortilla francesa.
 - Servir y disfrutar.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
 - Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
 - También puedes hacer la tortilla al estilo de tortilla de patatas, pero siempre cuidando que quede bien jugosa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-alcachofas>