# Tortilla de Berenjenas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Berenjenas**: 3 Unidades
**Huevos**: 5 Unidades
**Morrón**: 1 unidad
**Tomillo**: c/n
**Albahaca**: c/n
**Pimentón**: 1 cdita.
**Tomate Cherry**: 200 grs
**Cebolla**: 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *saltear cebolla* picada hasta transparentar (5 minutos)
- Agregar *berenjena* en cubos y *condimentar* con sal, *tomillo*, *pimentón* y pimienta.
- Cocinar por 10 minutos hasta cocinar las berenjenas.
- Reservar en un bol y agregar pimientos asados y pelados en tiras.
- Añadir huevos de a uno y mezclar bien.
- Incorporar la preparación en una sartén caliente con aceite de oliva y cocinar hasta cuajar los huevos por ambos lados.
- Servir acompañada de tomates cherry en mitades con hojas de *albahaca* y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-berenjenas**