

Tortilla de erizos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Ajo chilote: 1 Diente

Perejil: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Erizos: 2 Unidades

Varios

Aceite de cilantro: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Abra el caparazón de los erizos, retire las lenguas y limpie bien.
- Pele y pique el *ajo chilote*.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl coloque los huevos y bata, agregue el *ajo chilote*, el *perejil*, sal y pimienta.
- Mezcle bien y añada las lenguas de erizo.
- En una sartén con aceite de oliva coloque la preparación, cocine unos minutos y retire.
- Corte la tortilla de erizo en cuartos.

Presentación

- En un plato coloque la tortilla de erizo, rocíe con aceite de *cilantro*

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