

Tortilla de hojas de remolacha

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cebolla Morada: 1 Unidad

Hojas y tallos de remolacha: 400 Gramos

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Mozzarella: 200 Gramos

Ajo: 2 Dientes

Ciboulette: Cantidad necesaria

Huevo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Saltear en una sartén con aceite de oliva cebolla morada en juliana, ajo picado, sal y pimienta hasta tiernizar
- Agregar los tallos de remolacha, las hojas cortadas en tiras y saltear hasta ablandar
- Cocinar tapada unos minutos hasta cocinar los tallos
- Llevar todo a un bowl y dejar entibiar
- Añadir huevos, *ciboulette* picada y mezclar bien
- Llevar la mitad de la preparación a la sartén nuevamente caliente con manteca y aceite, acomodar la muzarella en rodajas cubriendo la superficie y completar con el resto de la mezcla de la tortilla
- Cocinar hasta dorar la base y cocinar lo laterales
- Con ayuda de un plato dar vuelta la tortilla y seguir cocinando hasta cocinar y que se funda la muzarella interior
- Servir en caliente

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-hojas-de-remolacha