Tortilla de kale



Ingredientes

Cebolla: 3
Kale: 2 atados
Queso Muzarella: 250 gr
Diente de ajo: 1
Huevos: 8
Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- En sartén rehogar cebollas en juliana, ajos aplastados y cocinar hasta ablandar y transparentar
- Retirar ajos.
- Limpiar el kale retirándoles la nervadura central y agregar de a poco a la sartén hasta ablandar y cocinar.
- Reservar.
- En un bowl mezclar huevos, sal, queso muzarella rallada y romper la ligar.
- Unir el kale con la mezcla de huevos.
- En sartén precalentada agregar aceite.
- Una vez caliente agregar la mezcla y dejar que se vaya cocinando la base de la tortilla, revolver y dejar que se siga cocinando.
- Tapar y cuando se haya cocina la base y la parte superior deje de estar crudo el *huevo* dar vuelta con ayuda de un plato y terminar de cocinar por 2 minutos.
- Servir con hilos de alioli por encima.

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