Tortilla de Zanahorias y Batata



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Batata rallada: 2 Tazas
Cebolla de verdeo picada: 2 Unidades
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: 1 cdita
Cebolla picada: 1 unidad
Comino: 1/2 cdita
Limón para su ralladura: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Zanahoria rallada: 2 Tazas

Ensalada

Castañas de caju: 1 Puñado
Lima para su jugo: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Hinojo cortado fino: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *saltear cebolla*, *cebolla* de verdeo con sal y pimienta hasta transparentar.
- Agregar a la sartén zanahorias y batatas (ambas blanqueadas).
- Mezclar y rehogar por unos minutos.
- En un bol mezclar huevos, sal, pimienta, *tomillo*, *comino*, ralladura de *limón* e incorporar los vegetales salteados.
- En una sartén con aceite agregar los vegetales con los huevos y cocinar de ambos lados la tortilla.
- Servir con ensalada de hinojos.

Ensalada

- *Condimentar* los hinojos crocantes con aceite de oliva, *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Agregar por encima las castañas de *cajú* picadas groseramente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-zanahorias-y-batata