

Receta de Tortilla de Espárragos con Patatas

29 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica Tortilla de Espárragos con Patatas, es una de mis preferidas y aprovechando que estamos en temporada de espárragos pues la he preparado y como siempre nos ha encantado, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Espárragos trigueros (un manojo)
- Patatas (dos o tres)
- Cebolletas (una o dos)
- Huevos (cinco o seis)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y partirlas en rodajas finitas
2. Lavar los espárragos y picarlos en trocitos quitando la parte más dura
3. En una sartén con aceite de oliva caliente, freír las patatas junto con los espárragos y las cebolletas bien picaditas, añadir un poco de sal y remover de vez en cuando
4. En un bol batir las claras de los huevos y después añadir las yemas y volver a batir
5. Mezclar las patatas con los huevos batidos y en otra sartén con un chorrito de aceite, cuajar la tortilla por los dos lados hasta que quede doradita
6. Servir caliente o fría según vuestro gusto y.....buen provecho!!!