Receta de Tortilla de Berenjenas

07 Sep 2016

Buenos días a tod@s, para hoy he pensado que os gustará probar esta receta de **Tortilla de Berenjenas**, en casa la preparamos siempre de calabacín y no habíamos probado con las berenjenas, pero os puedo decir que queda muy rica y seguro que os va a gustar.

Ingredientes

- Berenjena (una grande)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Huevos frescos (cuatro)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar la berenjena y cortarla en rodajas finas, quitando la parte del tallo y dejándola la piel, ponerle un poco de sal
2. Poner en una sartén un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, dorar los dientes de ajo pelados, sacarlos del aceite
3. Echar las rodajas de berenjena a freír en el aceite e ir dándolas la vuelta para que se hagan por los dos lados
4. Batir los huevos y echar en ellos la berenjena ya frita y escurrida, añadir un poco de sal y remover con cuidado
5. Cuajar la tortilla en una sartén con un poquito de aceite primero por un lado y luego darle la vuelta y dejar que se haga por el otro
6. Servir caliente o fría según vuestro gusto y...buen provecho!!!