

Receta de Tortilla de Cebollas al Perejil

04 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de una tortilla diferente a las que estamos acostumbrad@s, se trata de una tortilla con cebollas al perejil, seguro que os gustará sobre todo a l@s amantes de las verduras.

Ingredientes

- Cebollas (dos)
- Huevos (seis)
- Perejil picado (media taza)
- Ajos (dos dientes)
- Aceite de oliva (media taza)
- Azúcar (una cucharadita)
- Sal
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Cortar la cebolla en juliana y los ajos muy finos y refreír en una sartén con aceite de oliva
2. Añadir una cucharadita de azúcar, un poco de sal y pimienta y remover hasta que la cebolla quede bien doradita
3. Echar el perejil y remover para que se mezcle
4. Batir los huevos y mezclar con la cebolla
5. Cuajar la tortilla en una sartén con un chorrito de aceite, darla la vuelta y dejar que se dore por los dos lados
6. Servir caliente y.....buen provecho!!!