



<https://www.mepillasquisando.com>



1215 - TORTILLA FRANCESA CON AJO Y PEREJIL



TAMBIÉN LLAMADA TORTILLA LIADA A LAS FINAS HIERBAS

INGREDIENTES: Por persona.

2 Huevos.

1 Diente de Ajo.

1 Ramita de Perejil.

Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Picamos el ajo en cuadraditos muy pequeños. Picamos el perejil (solo las hojas, desechamos las ramitas) muy finamente. Batimos los huevos con una pizca de sal, incorporamos el ajo y el perejil. En una sartén antiadherente ponemos un chorrito de aceite, esperamos que se caliente y vertemos el huevo batido. Cuajamos "al gusto" y la doblamos por la mitad. Damos la vuelta y servimos caliente. Podemos consumir sola o como acompañamiento de un pescado a la plancha.

NOTA: Puede ver la historia de la tortilla francesa en el receta 1214

FACEBOOK: [Cocina Española Casera](#)