

TORTILLA DE GUISANTES

INGREDIENTES

- ❖ 200 grs. de guisantes
- ❖ un par de dientes de ajo
- ❖ 1/4 parte de una cebolla
- ❖ Aceite
- ❖ 3 huevos
- ❖ Sal



ELABORACIÓN

- Se cuecen los guisantes con el ajo, sal la cebolla.
- Una vez cocidos se cuelean.
- Se batien los huevos y se les añade.
- En una sartén se pone un poco de aceite y se añade el huevo con los guisantes. Se hace la tortilla.
- Servir caliente.

Recetario de Celsa García de Neira.