

**Libreta:** Huevos

**Creado:** 25/03/2018 10:23

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/tortilla-de-pan-muy-esponjosa.html>

**Actualizado:** 25/03/2018 10:29

## Tortilla de pan muy esponjosa

### INGREDIENTES

- 3 huevos muy frescos
- 2 dientes de ajos
- 2 cucharadas colmadas de pan rallado
- 1 cucharadita rasa de perejil picado o 1 cucharadita rasa de cebollino picado
- sal gorda
- aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Primero se separan cuidadosamente las claras de las yemas. Se montan las claras a punto de nieve con la sal gorda.

Poner a calentar un poco de aceite de oliva, lo justo para cubrir el fondo de una sartén antiadherente.

Echar en el aceite los ajos cortados en rodajas para que se ablanden sin llegar a coger color.

Batir de nuevo un poco las claras, añadir las yemas, el perejil fresco muy picadito (o el cebollino) y el pan rallado. Volver a batir hasta que quede una masa homogénea. Verter en la sartén y remover algo la masa con los ajos a fuego lento. Dejar que cuaje un poco.

Cuando al "sacudir" la sartén y ayudándonos de la espumadera se separe la tortilla, se le da la vuelta con un plato. Poner unas gotas de aceite y calentar el otro lado de la tortilla hasta que se dore.

Servida con un poco de ensalada y un trozo de pan se convierte en un plato exquisito tanto en el desayuno, como en el almuerzo o la cena.