

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-de-sardinas.html>

Tortilla de sardinas

INGREDIENTES

200 gr. de sardinas,
12 huevos,
1 ajo,
Perejil,
Pimentón,
Zumo de limón,
Aceite,
Sal

PREPARACIÓN

- Se limpian las sardinas, quitándoles las escamas, las espinas y la cola. Se dejan abiertas y se sazonan.
- Se baten las claras de huevo a punto de nieve y se añaden las yemas, el perejil picado y la sal.
- En una sartén grande se pone un poco de aceite y se doran los ajos picados. Se agrega la mitad de los huevos batidos y se colocan encima las sardinas. Se espolvorean con un poco de pimentón y zumo de limón y se cubren con el resto de los huevos.
- Se deja hacer muy despacio por un lado, se le da la vuelta y se dora por el otro.