



Tortilla de ajos tiernos

# Tortilla de ajos tiernos

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php)

## Ingredientes:

6 huevos, 2 manojos de ajos tiernos, pimienta, aceite, sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Se cortan las raíces de los ajos y se pelan quitándoles la primera piel.
- 2) Se les quitan las puntas de abajo y se cortan pequeños.
- 3) Se calienta un poco aceite en una sartén y se rehogan los ajos a fuego lento, añadiendo pequeñas cantidades de agua para que no se quemen.
- 4) Cuando estén blandos se escurren.
- 5) Se baten los huevos en un bol.
- 6) Se añaden los ajos al huevo y se salpimentan.
- 7) Llevar la mezcla a la sartén y darle forma de tortilla.
- 8) Se le da la vuelta con un plato, se retira de la sartén y lista para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/primer-plato/tortilla-de-ajos-tiernos-194.php>