

Tortilla de ajo y perejil

Ingredientes

2 huevos

Ramas de perejil fresco

Dientes de ajos de Aceuchal (**El Ajero**)

2 cucharadas de pan rallado

Aceite de Oliva D.O. de Extremadura

Pimienta

Sal



Elaboración

Comenzamos lavando las hojas de perejil, separamos las hojas de los tallos y picamos en trocitos pequeños.

Seguidamente pelamos y cortamos un ajo grande en rodajas y salteamos en una sartén con el Aceite de Oliva. Una vez dorado reservamos.

En un recipiente hondo batimos los huevos y le echamos el perejil ya picado y el las dos cucharaditas de pan rallados. Mezclamos.

Por último, incorporamos los ajos y salpimentamos al gusto.

Vertemos la mezcla en una sartén con el Aceite de Oliva. Dejamos que cuaje y le damos la vuelta.

Y listo, ya tenemos nuestra tortilla.

Y ¡ya está lista nuestra *tortilla* para servir!

Consejos

Se puede acompañar con un poco de pan y una ensalada con tomates cherries.



EL AJERO