

Tortilla de cebolla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tortilla-de-cebolla>

Preparación

Cortar en ruedas finas las cebollas y en una sartén rehogarlas en un poco de aceite caliente hasta que apenas doren. En un bol batir ligeramente los huevos para romper la liga, salpimentar, agregar la cebolla rehogada tibia, el perejil bien picado y revolver. Poner un poco más de aceite en la sartén donde se doraron las cebollas y, cuando esté bien caliente, retirar el exceso de aceite y volcar allí la mezcla de huevos. Dejar que la preparación haga base y los bordes se cocinen; bajar la llama a mínimo y dejar cocinar hasta que el centro coagule. Dar vuelta y seguir la cocción hasta que al tocarlo, el centro de la tortilla esté resistente. Servir caliente. Disfrute! Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- 4 Cebollas
- 8 Huevos
- 1 atado/s Perejil
- 1 poco Aceite vegetal
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Plato Principal, Guarniciones