



Tortilla de queso, ajos y perejil

Ingredientes - Para 1 persona(s)

- 1 Ud. de *Huevo*
- 1 Puñado(s) de *Perejil*
- 1 Puñado(s) de *Queso rallado, genérico*
- 1 Ud. de *Ajo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Cortaremos a trocitos pequeñitos el ajo y el perejil. Una vez echo esto daremos unos golpecitos a la cascara del huevo para romperla y verteremos la yema y la clara del huevo en un plato hondo. Con la ayuda de un batidor o un tenedor, batiremos con agilidad el huevo hasta que tenga una textura espumosa. Añadimos en el mismo plato el perejil y el queso rallado y un poquito de sal, lo mezclamos bien.

Paso 2 - Hacer la tortilla

Añadiremos un buen chorro de aceite de oliva en una paella, a poder ser antiadherente. Cuando este caliente añadiremos el ajo y lo doraremos un poquito. Ahora añadimos la mezcla de huevo que hemos echo y mezclamos rápidamente. (otra opción es sacar antes el ajo dorado y mezclar con el huevo antes de añadirlo, también hay quien no dora el ajo aparte simplemente lo mezcla crudo con el huevo). Dejaremos que se haga un poco la tortilla y cuando veamos que coge un poquito de consistencia doblaremos dos lados hacia el centro. Acto seguido con la ayuda de una espátula le daremos la vuelta a al tortilla y la dejaremos unos segundos más. Y esto es todo paramos el fuego y ya podemos servirla. Se puede comer en un bocadillo o sola acompañada con pan.