TORTILLA DE AJOS TIERNOS

ruralmur.com

Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://ruralmur.com/articulo/481/tortilla-de-ajos-tiernos

Direccion: Región de Murcia



Hablar de tortillas es hablar de una enciclopedia de recetas, porque teniendo huevos y algún ingredientes para añadirle pronto hacemos una tortilla. Lo cierto es que en Murcia consumimos mucho unas tortillas, entre ellas, la de AJOS TIERNOS.

Ingredientes de la tortilla de ajos tiernos:

- 6 Manojos de ajos tiernos
- 4 Huevos
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración de la tortilla de ajos tiernos:

Aunque una tortilla tiene pocos secretos, siempre hay algún truco para cocinar bien el ingrediente que lleva dentro. Seguro que aprendemos algo.

Primer paso: limpiamos los ajos tiernos

Limpiar los ajos es muy sencillo, veremos que tiene una capa superficial más gruesa que el resto, pues esa capa se la retiramos. En ocasiones veremos que lleva más de una capa dura, le quitamos cuantas lleve para dejar la parte tierna. También cortamos la parte de abajo del ajo, la más oscura quedando la más clarita (y más tierna) para cocinar. Y por supuesto le quitamos los pelillos que lleva en "la cabeza". Los lavamos y cortamos por la mitad o bien en trozos pequeños y pasamos a cocinarlos.

Segundo paso: cocinamos los ajos

	TORTILLA DE AJOS TIERNOS Ruralmur ruralmur@regmurcia.com https://tinyurl.com/yy296psu									
--	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------