

Tortilla de coliflor con ajos tiernos

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/617/tortilla-de-coliflor-con-ajos-tiernos>

Direccion: [Región de Murcia](#)



Está buena; es una tortilla caliente, pero fría; a aun más sabor. Ingredientes: para 4 personas -1 coliflor mediana, o media coliflor grande, -1 manojo de ajos tiernos, -6 huevos -sal -aceite de oliva virgen. Elaboración: Se pone a hervir la coliflor en agua y sal, cuando está tierna se pone en un colador y se deja escurrir. En una sartén ponemos un chorrito de aceite y freímos los ajos tiernos, pelados y cortados a trocitos, cuando empiezan a tomar color se les añade la coliflor se trocea y se le da unas vueltas, se batirán los huevos y se echan en la sartén. Se cuaja la tortilla por los dos lados, y listo
Se pueden hacer variantes, añadiendo guisantes, patata, cebolla…

Tortilla de coliflor con ajos tiernos
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y253gtkq>

Tortilla de coliflor con ajos tiernos
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y253gtkq>

Tortilla de coliflor con ajos tiernos
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y253gtkq>

Tortilla de coliflor con ajos tiernos
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y253gtkq>

Tortilla de coliflor con ajos tiernos
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y253gtkq>

Tortilla de coliflor con ajos tiernos
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y253gtkq>