

Tortilla de Berenjenas

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/415/tortilla-de-berenjenas>

Dirección: [Región de Murcia](#)



El mundo de la tortilla se abre de nuevo ante nuestros paladares, pero lo mejor es que tenemos para todos los gustos y... con la misma forma... redondita, redondita.

Es evidente que los ingredientes son fundamentales en cualquier receta, pero en una tortilla es imprescindible que su relleno sea delicioso. Hoy vamos a compartir una tortilla de berenjenas de las de toda la vida, pero siempre hay un ama de casa que le añade un toque y hoy se lo ponemos a nuestro plato. Ingredientes de la tortilla de berenjenas: - una berenjena - 3 huevos - Un diente de ajo - Aceite de oliva - Y una pizca de sal. Elaboración de la tortilla de berenjenas: Aprovecharemos que tenemos una rica berenjena color morado intenso, con piel brillante y tersa. Lo mejor es que sea de tamaño mediano porque si es muy grande, tendrá muchas binzas. Primer paso: preparamos la berenjena. En esta tortilla la berenjena irá cocida y salteada. Comenzamos cortando la berenjena para cocerla en agua hirviendo con sal. Podemos cocerla con piel, sin piel... como queramos. En aproximadamente 15 minutos la tendremos blandita, de todos modos la vamos pinchando y cuando esté tierna, apartamos. Una vez cocida la ponemos en un escurridor un buen ratito para que vaya soltando toda su agua, sin prisa. Si no la escurrimos bien no saldrá una buena esta tortilla, el resultado tiene que ser una tortilla jugosa, que no seca. Segundo paso: el ajo. Mientras tenemos la berenjena escurriendo, pelamos el ajo y lo laminamos. En una sartén con un poquito de aceite de oliva, lo doramos ligeramente e inmediatamente incorporamos la berenjena. Le damos unas vueltas a fuego lento-medio durante unos

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>

Tortilla de Berenjenas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5aqnknq>