

RECEITA DE TORTILLIÑA

Boas, son Elena e vou en 4º da ESO (un curso intenso) e tamén estou no conservatorio de danza, algo que a maiores dos estudos róubame tempo para prepararme receitas elaboradas. Polo tanto hoxe vouvos contar como fago a miña propia tortilla especial, só apta para estómagos non sensibles.

·INGREDIENTES:

- dous ovos
- sal
- aceite de oliva
- salsa de soxa
- pimentón picante
- cúrcuma
- allo
- salsa piri piri

·PROCESO:

Primeiro poñemos unha sartén ao lume cun pouquiño de aceite de oliva. Mentres esperamos a que quente, rompemos os ovos nun plato fondo e botamos a salsa de soxa xunto ca sal o allo e a cúrcuma. Batimos ben e para finalizar engadimos un pequeno toque de pimentón picante. Esta mistura debemos de botala na sartén un minuto e medio por cada lado para que quede dunha cor douradiña e ben feita polo interior. Por último emplátamos e (opcionalmente) mollamos a nosa tortilla na salsa piri piri.

Espero que esta receita sexa do voso gusto e que non vos sente mal. Unha aperta!