

Por: Miguel Ángel Mateos



Tortilla de Ajo Morado con Salicornia.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
15 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADA

Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Morado
- 8 Huevos de Corral
- 50 gr Salicornia Fresca
- Sal fina
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Morado y los fileteamos finamente.
2. Vamos a hacer tortillas individuales, así que usaremos 2 huevos para cada elaboración. En bol, cascamos 2 huevos, les añadimos una pizca de Sal y los batimos ligeramente.
3. En una sartén a fuego medio alto, vertemos un chorrito de Aceite y, cuando coja temperatura, añadimos los Ajos y los doramos ligeramente. Los reservamos.
4. En una sartén pequeña y a fuego medio bajo, para que nos quede gordita la tortilla, añadimos un poco del Aceite y unas cuantas láminas de Ajo dorado.
5. Incluimos unas ramitas de Salicornia y salteamos.
6. Vertemos los huevos y dejamos que cocine. Pasados unos minutos, damos la vuelta a la tortilla. La sacaremos del fuego cuando esté ligeramente cuajada, para que nos quede jugosa en el interior.



TERMINADO DEL PLATO:

7. En el centro de un plato llano, colocamos la tortilla.
8. Decoramos con algunas láminas de Ajo dorado y algunas ramitas de Salicornia, bien crudas o salteadas.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- La Salicornia, es una planta carnosa que también se conoce como el Espárrago de Mar, por su sabor salado. Por lo que no es aconsejable añadir mucha más Sal a la elaboración.
- Podemos sustituir la Salicornia por Espárragos, Ajos Tiernos,... según el gusto de cada uno.
- Debemos batir los huevos justo antes de incorporarlos a la sartén, sino se licuarán demasiado y no lograremos una Tortilla de textura esponjosa.
- Los Huevos de Corral aportarán más color y sabor a nuestro plato, por eso os recomendamos usarlos.