



Tortilla de Cabello de Ángel

Tortilla de Cabello de Ángel Doria

Ingredientes

- 100 gramos de Cabello de Ángel Doria
- 6 huevos
- 5 cucharadas de crema de leche
- 1 puñado de hojas frescas de albahaca cortada en tiras
- 1 puñado de perejil fresco picado
- 1 taza de queso parmesano, o queso paipa
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla finamente picada
- 2 pimentones grandes cortados en tiras
- 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos el Cabello de Ángel Doria en abundante agua hirviendo con sal, 1 cucharadita de sal en 1 litro de agua de 8 a 10 minutos, escurrimos.
2. Rompemos los huevos en un tazón, agregamos la crema de leche, las hierbas aromáticas y la mitad del queso. Salpimentamos y agregamos los Cabellos de Ángel Doria.
3. Derretimos la mantequilla en una sartén, añadimos la cebolla, los pimentones, el ajo y dejamos freír por 5 minutos.
4. Vertemos la mezcla de los Cabellos de Ángel Doria y el huevo en la sartén, revolvemos bien y luego cocinamos a fuego medio durante 5 minutos.
5. Espolvoreamos el resto del queso y gratinamos en el horno durante 7 minutos.
6. Cortamos en porciones y servimos con la ensalada.

Acompañamiento:

Ensalada:
Espinaca fresca picada
6 fresas picadas
 Vinagre de frutas
 Sal y pimienta