

TORTILLA DE HABAS CON HOJAS DE CEBOLLETA

Ingredientes:

- 450g de habas ya desgranadas
- 100g de cebolleta
- 1 Pimiento rojo
- 70g de queso de cabra
- 6 huevos
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra molida
- Sal



Preparación:

- 1º. Desgranamos las habas y las ponemos a cocer. Una vez estén los granos tiernos retiramos del fuego, escurrimos y reservamos.
- 2º. De la cebolleta utilizaremos las hojas, las lavamos bien, picamos en trozos de unos 3 centímetros y reservamos. Igualmente, lavamos y picamos el pimiento rojo.
- 3º. Ahora ponemos una sartén a fuego medio y cuando esté caliente añadimos un chorreón de aceite, la cebolleta y el pimiento y sofreímos unos minutos.
- 4º. Añadimos las habas, salpimentamos y volvemos a dejar 2 minutos más sofriendo.
- 5º. En un bol cascamos todos los huevos, le ponemos un poco de sal y batimos bien.
- 6º. Una vez tengamos todos los huevos bien batidos bajamos el fuego a fuego bajo y añadimos los huevos a la sartén, removemos bien y dejamos cocer.
- 7º. Pasados unos 8 minutos a fuego mínimo le damos la vuelta a la tortilla y le ponemos encima el queso de cabra rallado o cortado en lonchas, y tapamos para que se derrita.
- 8º. Pasados otros 8 minutos estará lista para comer.

¡Fácil, sano y de temporada!