



DICIEMBRE

Tortilla de acelga, cilantro, puerro mini y borraja (hojas + flores)

Ingredientes:

4-5 huevos

Un puñado de hojas tiernas de acelga, picadas

Unas ramitas de cilantro fresco, picado

2-3 tallos de puerro mini, picados finamente

Un puñado de hojas jóvenes de borraja, picadas

5-6 flores de borraja para la mezcla o decoración

Sal y pimienta al gusto

Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Lava y pica todas las hojas y flores.

Bate los huevos con sal y pimienta.

Mezcla las hojas de acelga, cilantro, puerro mini y borraja con los huevos.

Cocina en sartén con aceite a fuego medio-bajo hasta que cuaje.

Decora con flores extra antes de servir para un toque fresco y colorido.

Notas:

Se pueden incorporarlas pasas ligeramente remojadas y picadas, integrándolas en la mezcla de huevo antes de cocinar, para que se distribuyan bien y aporten ese matiz dulce sin dominar el plato