



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 incorporar las 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