


TORTILLA DE PATATA CON AJETES

Ingredientes

- Preparado de Tortilla con cebolla Dantza 
- 6 ajetes
- 6 huevos
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. En un bol grande batimos 6 huevos.
2. Troceamos los ajetes en rodajas pequeñas.
3. Abrimos nuestro preparado de Tortilla Dantza con cebolla y lo añadimos a una sartén que pondremos a calentar a fuego medio. Le añadimos los ajetes, sal y pimienta al gusto.
4. Pasados unos minutos retiramos el aceite de la sartén que podremos guardar para reutilizarlo en otra receta, e incorporamos la mezcla del preparado de Tortilla bien escurrida al bol donde tenemos el huevo batido.
5. Removemos bien, rectificamos de sal si lo vemos necesario y dejamos reposar unos minutos la mezcla.
6. En una sartén grande añadimos un hilito del aceite que habíamos escurrido del preparado de Tortilla Dantza y vertemos la mezcla cuando esté caliente. Solo tendremos que esperar a que cuaje por los dos lados dándole la vuelta con ayuda de un plato y... ¡tendremos una deliciosa tortilla de patata y ajetes 100% vegetariana y en muy pocos minutos!