

TORTILLA DE BERENJENA



Preparación

r. Cortamos la cebolla en finas tiras y de la berenjena quitamos las 2 puntas, partimos por la mitad y troceamos en forma de cuadrados pequeños.

Sofreímos la cebolla y la berenjena (o asamos como os he explicado antes) hasta que ambas estén bien cocinadas, salamos y reservamos.

Batimos enérgicamente los huevos.

Mezclamos la berenjena, la cebolla y los huevos.

Calentamos a fuego medio una sartén antiadherente, esto es muy importante, añadimos un pelín de aceite y añadimos la mezcla.

Unos minutos por cada lado será suficiente, si os gusta con el huevo más cuajado tened paciencia y dejar la tortilla de berenjenas un poquito más al fuego intentando que no se queme.

Retirar del fuego y disfrutar.

INGREDIENTES

2 berenjenas
4/5 huevos
1 cebolla
sal