

Tortilla de merluza

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Huevos

Temporada: Todo el año

Técnica: Frito

País: España

Ingredientes

6 huevos
300 g de merluza cocida o frita
1 cebolla grande
Aceite
Sal
Perejil

Preparación

- Desmenuzar la merluza y quitar la piel y las espinas.
- Colocar la cebolla picada en una sartén con aceite caliente. Cuando esté blanda, incorporar la merluzas y dar un par de vueltas con el fuego bajo.
- Echar los huevos batidos y dejar que se cuaje. Servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/228289/tortilla-de-merluza/>