

Tortillas de colores (4 tipos)



Carnes, pescados y derivados

Elaboración: **Media**

Personas: **4**

Tiempo: **15'**

Ingredientes:

Huevos	4-8 unidades	Remolacha cocida	200 g
Espinacas	1 puñado	Aceite de oliva virgen extra	
Pimiento rojo	1 unidad	Sal	
Calabaza	200 g		

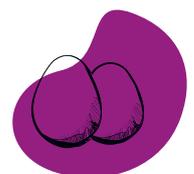
Elaboración:

1. Para el color verde: lavar y escaldar las espinacas en agua hirviendo durante 10 segundos. Colar y enfriar en agua muy fría. Colar de nuevo, secarlas muy bien y reservar.
2. Para el color rojo: lavar y cortar en tiras finas el pimiento rojo. Escaldar en agua hirviendo durante 30 segundos. Colar y enfriar en agua muy fría. Colar de nuevo, secarlo muy bien y reservar.
3. Para el color naranja: lavar, pelar y cortar la pulpa de la calabaza en dados pequeños. Cocer en agua hirviendo durante 5-10 minutos, hasta que esté bien tierna. Colar, secar bien los dados y reservar.
4. Para el color violeta: retirar y secar la remolacha cocida. Cortar en dados pequeños y reservar.
5. Para las tortillas: triturar en un vaso con brazo eléctrico 2 huevos por cada tortilla, junto con una cantidad suficiente de color para que se tiña. Salar.
6. Calentar una sartén pequeña con un poco de aceite de oliva y cocinar las tortillas por ambas caras.
7. Servir

Recomendaciones/observaciones:

Se pueden servir las tortillas de dos maneras:

- Individualmente, junto con su vegetal propio en modo de guarnición, aliñando con un poco de aceite de oliva.
- Tortilla arcoíris: cocinar las tortillas solo por un lado, dejando la parte de arriba jugosa, y después montar las tortillas una encima de otra, como si fueran crepes, de modo que el corte parezca un arcoíris.



© Recetas elaboradas por el equipo de Fundació Alcía.