



TORTILLA DE FRITADA ARAGONESA

INGREDIENTES

7 huevos camperos

4 patatas medianas

1 cebolla

1 calabacín

1 pimiento verde

Laurel

Romero

• ADEMÁS •

4 rebanadas de una buena hogaza

Tomate para untar

Sal

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Pela, lava y corta las patatas en trozos pequeños. Sazona, mezcla bien e introduce en aceite templado para que primero se pochen y terminen friéndose hasta quedar ligeramente doradas.

En una cazuela aparte, pocha con abundante Aceite de oliva virgen extra, y en este orden, la cebolla, el pimiento verde y el calabacín. Cocina hasta que las verduras estén bien tiernas y hayan perdido toda su agua. Ajusta de sal y pimienta.

Escurre bien las patatas y mézclalas con las verduras pochadas. Incorpora todo a los huevos previamente batidos y salpimentados. Vierte la mezcla en una sartén bien caliente y cuaja la tortilla durante unos 30 segundos por cada lado, procurando que quede jugosa por dentro.

Sirve la tortilla sobre unas rebanadas de hogaza tostadas y untadas con tomate.



BROCHETA CARAMELIZADA DE SETAS DE OSTRA

INGREDIENTES

20 setas de ostra
125 g de salsa de soja
Zumo y ralladura de 1 limón
2 cuch. de miel

• PARA EL PICO DE GALLO •

1 cebolla tierna
2 tomates pera
Cilantro fresco

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Cacahuets tostados
Semillas de sésamo

ELABORACIÓN

Marina las setas en una mezcla de salsa de soja, zumo de medio limón y miel durante 12 horas en el frigorífico. Después, retira, escurre bien y ensarta las setas en brochetas.

Dora las brochetas en una plancha bien caliente, dándoles la vuelta y pincelándolas con la marinada para que se caramelicen y adquieran un bonito color dorado.

Para el pico de gallo, pica finamente todos los ingredientes y aliña con sal, pimienta, el zumo del otro medio limón y Aceite de oliva virgen extra.

Sirve las brochetas coronadas con el pico de gallo y termina con unos brotes de cilantro fresco y cacahuets picados.