



# Tortilla con Ajo Negro.



**DIFICULTAD**  
FÁCIL

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
1



**TIPO DE PLATO**  
DESAYUNO



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
10 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
NEGRO

## Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Negro
- 3 Huevos
- Pan
- Perejil Fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

## Paso a Paso



1. Pelaremos los dientes de Ajo Negro y los troceamos en cuartos.
2. En un bol, romperemos los Huevos y batiremos ligeramente.
3. Introduciremos los trocitos de Ajo Negro, una pizca de Sal y mezclaremos.
4. En una sartén a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite y esperamos a que esté caliente. En ese momento añadimos la mezcla.
5. Cuando este doradita por la parte de abajo, le damos la vuelta, esperamos a que coja color y ya tenemos el desayuno listo!



### TERMINADO DEL PLATO:

6. Cortaremos unas cuantas rebanadas de Pan. Si lo preferimos podemos tostarlas un poco.
7. En un plato llano, colocamos la Tortilla con las rebanadas de Pan al lado y decoramos con unas hojitas de Perejil.

### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es mejor añadir la Sal al Huevo en el último momento, ya que si no se agua el Huevo y pierde sabor.
- Podemos potenciar aún más el sabor de la Tortilla de Ajo Negro con Trufa Negra rallada, con Verduritas o con Queso Cremoso.