

TORTILLA DE ESPAGHETTIS

Ingredientes

Sobra de Espaghetis
Huevos
Cebolla Picadita
Jamón Picado (opcional)
Ajo machado (opcional)
Sal
Pimienta
Leche
Aceite

Procedimiento

Se baten los huevos, se le agrega la sal y pimienta al gusto, un chorrillo de leche y se sigue batiendo; se le agregan los espaghetis (pueden ser frios de la nevera que hayan quedado) y la cebolla picadita y el ajo machacado si quiere, se revuelve todo bien.

Se pone en una sartén de tamaño mediano un poco de aceite, cuando esté caliente, se agregan los huevos con todo, se mantiene la mecha mediana; cuando se estima que está doradita de un lado se toma un plato llano se pone sobre el sartén y se da vuelta, se vuelve a echar la tortilla a la sartén para que se cocine y dore del otro lado, se deja un ratito y se saca en un plato llano, limpio volteando el sartén.

Esta tortilla queda parecida a la de papa, es muy sabrosa y debe usarse una sartén que no se pegue.