

MENESTRA CON TORTILLA FRANCESA

1 raciones

45 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Segundos platos

Ingredientes




- 300 g de [menestra](#)
- 130 g de huevo
- 10 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Prepara la [url]menestra[/url].
- 2** Calienta el aceite en una sartén, pela y pica los ajos finos; dóralos unos 3 minutos.
- 3** Incorpora la menestra escurrida, salpimenta y rehoga 10-15 minutos; apaga el fuego.
- 4** Bate los huevos y sazona al gusto.
- 5** Engrasa ligeramente una sartén, cuaja la tortilla al gusto y sirve acompañada de la menestra.

THERMOMIX

- 1** Prepara la [url]menestra[/url].
- 2** Vacía el vaso, seca y añade el aceite y el ajo pelado; pica. **4 seg / vel 4**
- 3** Baja los restos y sofríe. **4 min / Varoma / vel **
- 4** Añade la menestra escurrida y rehoga con giro inverso.
10 min / 110 °C /  / vel 
- 5** Bate los huevos y sazona al gusto; cuaja la tortilla en sartén antiadherente y sirve junto a la menestra.