



Tortilla berenjenas y queso

Ingredientes

- 6 huevos
- 3 patatas (500 gr.)
- 1 cebolla mediana
- 1 berenjena
- 100 gr. queso emmental rallado
- 1 cucharadita d levadura
- aceite sal

Preparación

Pelar, lavar y cotar en láminas finas las patatas, la cebolla y las berenjena .

Pochar las patatas con la cebolla .

Cuando esté hecho a medias añadir la berenjena y dejarlo hasta que esté todo hecho .

Sacar y reservar .

Batir los huevos con la sal y la cucharadita de levadura .

Añadir las patatas, cebolla y berenjena y el queso a los huevos batidos y remover bien .

Poner un poco de aceite en una sartén y cuando esté caliente echar la mezcla para que se cuaje, cuando esté hecha por un lado dar la vuelta con ayuda de un plato y dejar que se haga por el otro .

Servir caliente .

.