

Entrantes

"Ensalá Asá" (4 personas)



Ingredientes: 6 tomates, 3 pimientos verdes carnosos, 3 pimientos rojos, 1/dl. de aceite de oliva, 2 cebolletas, sal y orégano.

Elaboración: Se lavan los tomates y pimientos. Luego los horneamos durante 30 minutos a 170 grados. Una vez asados, los pasamos a un recipiente adecuado y los tapamos para que "suden" y luego sea más fácil pelarlos. Una vez limpios se cortan en trocitos los pimientos y los tomates. Picamos las cebolletas, ponemos todo en una ensaladera y lo sazonamos. Añadimos el aceite y una pizca de orégano. Mezclamos todo bien, lo pasamos a una fuente de servir y lo adornamos con aceitunas.

Tortilla de habas (4 personas)



Ingredientes: 2 kilos de habas tiernas, un dl. de aceite de oliva, 10 huevos, 2 cebolletas frescas, sal.

Elaboración: Limpiamos las cebolletas, las lavamos y las partimos en trocitos. Pelamos las habas. Rehogamos en una sartén con aceite las habas peladas y las cebolletas y dejamos que se fríen a fuego lento y con la sartén tapada unos 15 minutos.

Le damos la vuelta de vez en cuando para que se doren por los dos lados. Cuando estén en su punto les retiramos la mitad del aceite y las dejamos en la sartén apartadas del fuego. Batimos los huevos con un poco de sal y les incorporamos las habas y las cebolletas. En otra sartén con otro aceite echamos el revuelto y hacemos una tortilla normal.