Tortilla de longaniza y alubias

por Jordi Rosell Pardo

Plato principal | Alto en proteína | Carne | Económico | Legumbres | Catalana | 4 personas | 30 min | Fácil



Descripción

La tortilla con alubias, perejil y longaniza es un plato contundente y lleno de sabor, perfecto para quienes disfrutan de la cocina casera con un toque tradicional. Combina la suavidad del huevo con la textura cremosa de las alubias cocidas, que aportan cuerpo y un punto nutritivo al conjunto.

La longaniza, ligeramente dorada antes de integrarse en la mezcla, añade un aroma intenso y un sabor profundo que equilibra la suavidad de las legumbres. El perejil fresco aporta un toque herbal y luminoso que redondea el plato y evita que resulte pesado.

El resultado es una tortilla jugosa, aromática y muy completa, ideal como plato principal, tapa o incluso como opción para llevar. Una receta sencilla pero sorprendente, que combina ingredientes humildes con un acabado delicioso.

Ingredientes

- 2 trozos largos de longaniza con pimienta
- 1 bote de alubias blancas
- 1 ajo
- Perejil fresco
- 3 o 4 huevos
- Aceite de oliva
- Sal

Alérgenos

Huevo

Información orientativa: revisa siempre la etiqueta de los productos que uses.

Elaboración

1. Cortamos la longaniza a trozos y la cocinamos en una sartén con aceite de oliva.
2. Añadimos las alubias, el ajo cortado a trocitos y el perejil cortado, dejamos cocinar todo unos 7-8 minutos a fuego medio/alto y salamos al gusto.
3. Una vez que la mezcla esté cocida y dorada, agregue los 3 o 4 huevos batidos a la sartén, mezcle y deje que se cocine la parte inferior. Cuando la parte inferior esté cocida y el huevo comience a cocerse entre los demás ingredientes, coloque un plato sobre la sartén, dé la vuelta a la tortilla y vuelva a colocarla en la misma sartén. Deje que el otro lado se cocine durante 5 a 7 minutos más.
4. Una vez cocinada la otra parte de la tortilla, volvemos a poner un plato en la sartén, retiramos la tortilla hecha y emplatamos al gusto.