

TORTILLA DE "CALÇOTS"



Lista de ingredientes especificando cuando sean ecológicos, variedades o denominaciones de origen protegidas.

Hemos elaborado 3 tortillas y para cada una hemos necesitado:

- Aceite ecológico elaborado en la cooperativa del municipio.
- 5 Huevos ecológicos de las gallinas de la escuela.
- 3 o 4 "Calçots" de la cosecha del huerto escolar.
- 3 o 4 Patatas de la cosecha de la huerta de la familia de un alumno.

Pasos de la elaboración de la receta

1. PRIMERO PELEMOS Y CORTAMOS LAS PATATAS BIEN FINAS.
2. LIMPIAMOS Y TROCEAMOS LOS "CALÇOTS" A TROCITOS PEQUEÑOS.
3. PONEMOS ACEITE EN LA PAELLA Y LO VAMOS A FREÍMOS TODO, PERO ANTES BATIMOS LOS HUEVOS.
4. MEZCLAMOS LOS HUEVOS, LAS PATATAS Y LOS "CALÇOTS" SIN QUE QUEDE MUY ACEITOSO.
5. AÑADIMOS LA SAL, UN POCO POR CADA HUEVO Y LO PONEMOS TODO EN LA PAELLA, A FUEGO LENTO Y CON UN POCO DE ACEITE.
6. VAMOS VIGILANDO QUE NO SE NOS PEGUE A LA PAELLA. MOVIENDO LA PAELLA, CUANDO YA NO ESTÁ MUY CRUDO, GIRAMOS LA TORTILLA.
7. CUANDO ESTÁ HECHA, LA CORTAMOS Y EMPLATAMOS AL GUSTO.

Comentarios. En este apartado se pueden incluir consejos, alternativas de algunos ingredientes para personas con dietas especiales, curiosidades, etc.

La tortilla es un plato muy típico en nuestro territorio y tiene infinidad de variantes. En nuestro caso hicimos una sin "calçots" por si a algún alumno o alumna no le gusta, aunque cabe decir que al final todo el alumnado acabó probando la tortilla con "calçots" y les gusto mucho.

Fotografía de la receta elaborada. No es obligatorio que la receta se elabore en el centro.

