

# Tortilla de ajos tiernos por Mireia Nogue

Publicada por:

[imprimir](#)

- 5 '
- 15 '
- 4



## Modo express

1. Cortamos los ajos tiernos en trozo pequeños y en un bol a parte batimos los 4 huevos.
2. Programamos el menú Freír/sofreír 8 minutos a 168º y ponemos un poco de aceite en la cubeta. Cuando el aceite esté caliente, sofreímos los ajos tiernos con la tapa abierta.
3. Cuando falten 5 minutos añadimos los huevos y la sal al gusto, lo removemos todo y cerramos la tapa.