

Receta de

TORTILLA DE PAPAS

BY AMARILIS QUINTERO

INGREDIENTES:

4 PAPAS MEDIANAS

8 HUEVOS

1 CEBOLLA

SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

ACEITE DE OLIVA

CHORIZO, PANCETA O JAMÓN

CANTIDAD:

1 UNIDAD

TIEMPO DE
PREPARACIÓN:

30 MINUTOS

PREPARACIÓN:

Comenzamos pelando y cortando las papas en rodajas de aprox. 5mm. Mientras las cortamos las colocamos en un envase con agua y sal para evitar que se oxiden y precalentamos un sartén con aceite. Secamos las rodajas de papas con un papel absorbente, para evitar que salte al hacer contacto con el aceite. Freímos las papas a termino medio y reservamos. Cortamos la cebolla en brunoise (cuadritos) tamaño pequeño, y colocamos en un recipiente.

Agregamos los huevos la sal, la pimienta y mezclamos de manera envolvente, hasta que los ingredientes se haya precalentado un poco aceite.

Si deseamos agregar otros ingredientes este es el momento ideal. Colocamos la mezcla en un sartén, previamente precalentado con poco aceite.

Cocinamos a fuego lento y cuando esté cocida a un 75% procedemos a voltear la tortilla.

Para voltear la tortilla: Coloca una plato base de mayor tamaño que el sartén. Toma el mango del sartén, coloca tu mano encima del plato y voltea lo más rápido que puedas.

Deja deslizar la tortilla nuevamente al sartén y cocina por el otro lado, aproximadamente 5 min. más.

NOTAS: