

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:17  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/torta-de-patatas-con-revuelto-de-raya.html>

---

## Torta de patatas con revuelto de raya

### INGREDIENTES

(por comensal)

- 8 rodajas de patatas -
- 2 huevos
- 3 ajetes tiernos
- Media cebolla pequeña
- 200 gr de lomo de raya
- Vinagre balsámico de Módena reducido

### PREPARACIÓN

Freímos las rodajas en aceite de oliva, se ponen formando una torta sobre papel de horno y lo introducimos en el horno para que se doren un poco y no se enfríen, que sacamos justo antes de servir.

Hacemos el revuelto, sofrriendo primero los ajetes y la cebolla cortada en juliana, después añadimos la raya y seguimos haciendo hasta que el pescado esté a nuestro gusto. Por último mezclamos en un bol estos ingredientes con los huevos ligeramente batidos.

Ponemos una torta en cada plato, encima el revuelto y se termina decorando el plato con la reducción de vinagre de Módena.