

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:22
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-baja-en-calor%c3%adas.html>

Tortilla baja en calorías

INGREDIENTES

400 grs. de patatas
Cebolla a su gusto
6 huevos
Sal
50 gr. de aceite de oliva

PREPARACIÓN

El secreto de esta receta es cocer las patatas en el microondas cortadas lo mismo que si lo hiciéramos para freír a la que le añadiremos una cucharada sopera de aceite de oliva por cada 150 grs. de patatas.

Después acabar la tortilla como de costumbre.

Admite también cocer junto con la patata la cebolla.

Una vez hecha no se nota la diferencia con la realizada con patatas fritas