

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 13/04/2018 10:58
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-castellana.html>

Tortilla castellana

INGREDIENTES

6 huevos
½ Kg. de patatas
100 g. de chorizo de Cantimpalo
100 g. de jamón serrano
½ cebolla
1 diente de ajo
Aceite de oliva
Perejil
Sal

PREPARACIÓN

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas finas y freírlas en una sartén, tapadas, con aceite. Escurrirlas antes de que tomen color y reservar en una fuente.

En la misma sartén, sofreír la cebolla con el ajo picado y, a continuación, añadir el jamón y el chorizo.

Rehogarlo todo junto unos minutos, y mezclarlo con las patatas.

Añadir los huevos batidos y un poco de perejil picado, salpimentar y preparar una tortilla como de costumbre