

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 28/04/2018 20:18
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-de-patata%2c-manzana-y-queso-con-salsa-de-nata-y-nueces.html>

Tortilla de patata, manzana y queso con salsa de nata y nueces

INGREDIENTES

- 6 huevos
- 4 patatas
- 1 manzana golden
- 1 puerro
- 100 gramos de roquefort
- 8 nueces
- 1 brik pequeño de nata
- sal y pimienta
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

Pelar, lavar y cortar las patatas como para tortilla normal. Pelar, lavar y cortar la manzana en gajos finos.

Limpiar el puerro y cortarlo en aros muy finos.

Calentar aceite y freír las patatas y los aritos de puerro tapando la sartén. Cuando la patata esté a medio hacer se añade la manzana cortada y se remueve todo bien.

Retirar del fuego y escurrir el aceite.

Batir los huevos en un bol grande. Añadir el queso desmenuzado y batir de nuevo. Echar las patatas y manzana, mezclar y cuajar la tortilla.

En un cazo se calienta la nata con las nueces troceadas. Salpimentar al gusto. Cuando comience a espesar se vierte la salsa sobre la tortilla cuajada.