

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-de-patatas-guisada.html>

Tortilla de patatas guisada

INGREDIENTES

3 Kg. de patatas
16 huevos
3 cebollas
2 dientes de ajo
Pimentón
Perejil
Azafrán y laurel
Aceite de oliva
1 vaso de vino blanco
2 cacillos de tomate frito y sal

PREPARACIÓN

Pochar las cebollas junto con las patatas en una sartén con 1/4 litro de aceite. Una vez pochadas y bien escurridas, se hacen dos tortillas grandes con ocho huevos cada una. Con un poco de aceite pondremos una sartén con una cebolla picada, dos dientes de ajo, 2 hojas de laurel. Cuando la cebolla esté casi frita le ponemos 1/2 cucharada de pimentón, una cucharada de harina, el vino blanco, el tomate frito, litro y medio de agua, perejil, azafrán y la sal.

Colocar las tortillas en unas cazuelas de barro y poner a cocer en el fuego agregándoseles la salsa que hemos preparado, dejaremos cocer a fuego lento 20 minutos y listas para servir.