

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

Tortilla de patatas rayada

INGREDIENTES

100 grs. de patatas
2 huevos
Un chorrito de aceite
Sal

PREPARACIÓN

Rallamos la patata para hacerlas pequeños bastoncitos.

Ponemos en una sartén antiadherente un chorrito de aceite y lo ponemos a calentar.

Cuando empiece a humear echamos las patatas y las extendemos bien , cuando estén doradas por un lado se da la vuelta con cuidado de no romper la forma y se vuelve a dorar, formándose una especie de tortilla sin huevos. Salamos.

Batimos los huevos en una fuente que quepa la tortilla y dejamos introducidas las patatas cinco minutos.

Volvemos a poner otro chorrito de aceite y ponemos las patatas en la sartén, cuando se dore el huevo, damos la vuelta y echamos el resto del huevo por los laterales, dándole forma.