

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 13/04/2018 10:59
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-rellena-tres-pisos.html>

Tortilla rellena tres pisos

INGREDIENTES

12 huevos.
1 kilo de patatas.
2 latas pequeñas de caballa en aceite
1 lata de pimientos de piquillo
100 gramos de jamón york o serrano
250 gramos de tomate frito.
Mayonesa, queso par fundir....
Aceite.
Sal

PREPARACIÓN

Pelamos las patatas, las cortamos en rodajitas finas y las freímos en una sartén con abundante aceite con un poco de sal.

Una vez blandita la patata, la escurrimos, la mezclamos con 4 huevos y hacemos una tortilla redonda.

Con otros 4 huevos hacemos una tortilla redonda de caballa

Con los últimos 4 huevos hacemos otra tortilla redonda con el jamón y los pimientos de piquillo.

Colocamos una tortilla encima de otra y entre tortilla y tortilla colocamos una capa de tomate frito, otra de mayonesa, y otra de queso para fundir, como si fuese un sándwich.

Cortamos como si fuese una tarta, llevando parte de las tres tortillas.