

Tortilla de papas a la española



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tortilla-de-papas-a-la-espanola>

Preparación

En una sartén a fuego medio, con abundante aceite de girasol caliente, freír las papas de 7 a 10 minutos hasta que empiecen a dorarse. Retirarlas con la espumadera, colocarlas sobre el papel absorbente y reservar. Luego retirar de la sartén el aceite sobrante, dejando solamente 2 ó 3 cucharadas, rehogar allí la cebolla y el chorizo colorado. Retirar y escurrir el aceite excedente. Batir los huevos en un bol, agregar las papas fritas, el rehogado de la cebolla y el chorizo. Mezclar bien todo, salpimentar y dejar reposar la mezcla unos minutos. Mientras tanto, calentar a fuego alto una sartén con aceite de girasol y verter el contenido del bol (papas, cebolla, chorizo y cebollas). Entonces, bajar el fuego hasta que el huevo comience a cuajarse y los bordes de la tortilla se despeguen de la sartén. Cuando la tortilla se dore de un lado, darla vuelta pasándola primero a un plato y agregar un poco más de aceite a la sartén. Volcar nuevamente la tortilla y continuar la cocción hasta que se termine de dorar el otro lado. En ese momento mover la sartén para ayudar a que la tortilla se desprenda con ayuda de una espátula. Retirar la tortilla,

Ingredientes

- 750 gramo/s Papa peladas y cortadas en cubos
- 1 Cebolla grande picada
- 1 Chorizo colorado cortado en rebanadas
- 6 Huevos grandes
- 1 taza/s Aceite de girasol
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Española, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal, Guarniciones

disponer en una fuente y servir acompañado de ensalada de lechuga mantecosa y tomatitos cherry. Fuente: Recetas Natura

