

Tortillas de patatas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

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

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/tortillas-de-patatas>

Preparación

Ralle las patatas en lágrimas finas, añada los huevos, la harina, la mejorana, un poco de sal y mezcle bien.

Extienda el cucharón sobre los platos calientes y en cuanto el bizcocho se ponga blanco, podrá darle la vuelta con una espátula.

Si no tiene fogones clásicos en casa, puede utilizar una sartén antiadherente y preparar tortitas sin aceite.

Ingredientes

- 1 unidad/es Huevo
- 600 gramo/s Papa
- 1 cucharada/s Mejorana
- 1 cucharada/s Harina tamizada
- 1 poco Sal

Categorías

Checa, Vegetariana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días

▣ **Tip para la receta**

Sirva con crema agria o mantequilla y tocino asado.

