

Tortilla de Papas Tradicional

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Papas: 3 Unidades

Ajo Horneado: 1 Diente

Ciboulette: 1 Puñado

Mayonesa: 3 Cucharadas

Mostaza: 1 Cucharadas

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Fritura: c/n

Cebolla: 1 unidad

Huevos: 3 unidad

Mostaza: 1 Cucharada

Pimentón: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar la papas a la mitad a lo largo y en $\frac{1}{2}$ rodajas finas y confitar en sartén con 2 cm de aceite, hasta *dorar* un poco.
- Mezclar para cocinar todas la papas (un poco crocantes por afuera, doradas y cocidas en su interior)
- Agregar *cebolla* en juliana y seguir cocinando hasta ablandar y seguir cocinando las papas.
- Batir huevos, sal, pimienta, *pimentón* y *mostaza* en un bol.
- Retirar la sartén de fuego y dejar bajar la temperatura.
- Incorporar el batido de huevos, mezclar y dejar cocinar a fuego medio. Cuando se despegue de la base de la sartén dar vuelta con la ayuda de un plato y cocinar hasta el punto deseado
- Servir con la salsa

SALSA

- Mezclar *mayonesa*, *mostaza*, *ciboulette* y *ajo* asado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-con-papa>