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 ½ 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, *pimentòn* 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 despega 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