

Tortilla de papa rellena

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Kanikama: 5 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Lechuga: 5 Hojas

Tortilla de patata: 5 Porción

Perejil: 5 Hojas

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique el kanikama.
- Lave la *lechuga*.
- Corte los triángulos de tortilla por la mitad.
- Prepare una *mayonesa* colocando en un procesador el *huevo* y el aceite de girasol, procese y agregue el kanikama y la sal
- Mezcle bien.

Presentación

- Sobre una mitad de tortilla disponga una hoja de *lechuga* y la mayonesade *kanikama*
- Cubra con la otra mitad de tortilla.
- Decore con hojas de *perejil*.

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