

Tortilla de papa y queso de Friuli

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Queso: 100 g

Papas hervidas: 2 Unidades

Huevos: 7 Unidades

Perejil fresco: Cantidad necesaria

Chiles rojos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Machacamos las papas y el queso
- Lo mezclamos en un bowl.
- Luego, incorporamos los huevos y una pizca de sal
- Removemos bien
- A continuación, en una sartén antiadherente, con un poco de aceite de oliva disponemos la mezcla anterior y la cocinamos como si fuera una tortilla de papas.
- La emplatamos acompañándola con un poco de *perejil* picado y *chile* fresco.
- Servimos

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